

FERMOTAN

Tanino para a estabilização da cor de vinhos tintos e rosés na fase fermentativa



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva capazes de proteger os compostos corantes e aromáticos da ação das enzimas oxidásicas, como as lacases, e dos radicais livres que se formam a seguir à oxidação de moléculas polifenólicas.

A gama de taninos Fermotan aproveita a combinação de diferentes taninos enológicos para responder às diversas necessidades de vinificação. A formulação equilibrada dos Fermotan permite aproveitar ao máximo as características de cada classe de tanino.

Graças ao uso do Fermotan desde o início da fermentação, as antocianinas são extraídas mais rapidamente dos taninos.

Para não extrair estes compostos coloridos em vão, o Fermotan protege-os do oxigénio e conduzi-os a formas de polimerização estáveis, como as proantocianidinas. A sinergia entre as 3 classes de taninos (elágicos, proantocianidinas e galácticos) exerce uma tripla ação protetora contra as antocianinas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos, proantocianídnicos e gálicos.

Elagitaninos: são taninos extraídos do carvalho e do castanheiro. Por serem altamente oxidáveis, evitam a formação de radicais livres, preservando assim o vinho da oxidação. Estabilizam a cor, favorecendo a união dos taninos proantocianídnicos com as antocianinas.

Proantocianidinas: também chamadas de taninos condensados porque, quando aquecidas e ao pH do vinho, libertam as catequinas que as compõem. Estes taninos estão naturalmente presentes nas películas, nos engaços e nas sementes das uvas. Reforçam a estrutura do vinho e formam compostos coloridos estáveis com as antocianinas.

Galotanimos: pertencem à classe dos taninos hidrolisáveis e, de facto, na hidrólise libertam ácido gálico e açúcares. Possuem uma elevada atividade antilacase e bloqueiam o acastanhamento dos mostos brancos.

Não aumentam a intensidade da cor dos vinhos brancos.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e calor direto.

Pacotes de 1 kg.

Saco de 5 kg.

