



FERMOTAN

Tannin zur Farbstabilisierung für Rosé- und Rotweine während der Gärung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Tannine können als die natürlichen Antioxidationsmittel der Traube bezeichnet werden. Sie schützen Farb- und Aromakomponenten vor den Auswirkungen von oxidativen Enzymen wie beispielsweise Laccasen, sowie vor den freien Radikalen, die bei der Oxidation von Polyphenolen entstehen. Die Phase zwischen der Entrappung/Kelterung und dem Beginn der Gärung ist eine sehr wichtige, da zu diesem Zeitpunkt eine große Menge an verfügbarem Sauerstoff vorliegt. Kritisch ist dieser Zeitpunkt auch durch die dann herrschende Knappheit an verfügbarem Ethanol, wodurch die Extraktion von Traubenhaut- und Traubenkerntanninen vermindert wird; außerdem führt der hohe Sauerstoffanteil zur Oxidation der vorhandenen Tannine. Die Tannine bleiben somit in der Beere eingeschlossen, was wiederum zur Folge hat, dass sie die Anthocyane nicht schützen und den Sauerstoff binden können.

Die Anthocyane wiederum werden in diesem Stadium sehr zügig aus den Traubenhäuten extrahiert, wodurch sie sehr oxidationsanfällig sind. Der Kellermeister kann diese Problematik durch die Zugabe exogener Tannine verhindern. Diese schützen die Farbmaterie, in dem sie solide Verbindungen während der alkoholischen Gärung erzielen und somit vor Oxidation schützen. Diese Wirkungsweise überbrückt bis zu dem Zeitpunkt, wenn die eigenen Tannine der Trauben freigesetzt werden.

Fermotan ist ein Vinifikationstannin mit antioxidativer Wirkung und Farbstabilisatoren. Es wird eingesetzt, um die extrahierten Anthocyane vor dem Sauerstoffeinfluss zu bewahren und den Prozess zu stabilen polymerisierten Molekülen, zum Beispiel Proanthocyane, zu fördern. Bereits zu Beginn des Gärprozesses werden Anthocyane schneller als die Tannine extrahiert und die Zusammenwirkung der drei verschiedenen Tannine (Ellagtannin, Proanthocyane und Galltannin) liefert eine dreifache Schutzwirkung für die Anthocyane.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ellagtannine, Proanthocyanidine, Galltannine

Ellagtannin: diese Tannine werden aus Eichenholz und Kastanienholz gewonnen. Durch ihren hohen Oxidationsschutz verhindern sie die Bildung freier Radikale, was wiederum beim Wein die Oxidation verhindert. Sie wirken farbstabilisierend und fördern die Bindung von proanthocyanidinen Tanninen und Anthocyanen.

Proanthocyane: auch bekannt als kondensierte Tannine, kommen in den Häuten, Stängeln und Traubenkernen vor. Sie geben dem Wein geschmackliche Struktur und formen stabile Farbkomponenten mit den Anthocyanen.

Galltannine: diese gehören zur Kategorie der hydrolisierbaren Tannine, die während der Hydrolyse gallische Säure und Zucker freisetzen. Sie verfügen über eine starke anti-Laccase-Aktivität und verhindern das Nachdunkeln von hellem Most. Sie tragen nicht zur Erhöhung der Farbintensität von Weißweinen bei.





FERMOTAN

→ DOSIERUNG

Von 5 bis 30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Auflösung der Dosierung in Wasser oder Most und während des Überswallens zugeben.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

15 x 1 kg netto Beutel.

5 kg Sack.

