



FERMOTAN Blanc

Vinifizierungstannin mit antioxidativer und farbstabilisierender Wirkung



→ 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.

Die Reihe der Fermotan-Tannine machen sich diese Kombination aus mehreren önologischen Tanninen zunutze, um viele unterschiedliche Zwecke zu erfüllen. Die ausgewogene Zusammensetzung der Fermotan-Produkte verbindet die Charakteristiken aller individuellen Tannine auf optimalste Art und Weise.

Der Einsatz von **Fermotan Blanc** bei der Weißweinherstellung erhöht die Widerstandsfähigkeit gegen Oxidation. Auch verhindert es die Hochfarbigkeit sauerstoffreicher Moste aus hellen Trauben. **Fermotan Blanc** hilft, die aromatische Frische zu erhalten. Es wirkt in unterstützender Funktion mit Schwefeldioxid mit dem Ergebnis, dass eine größere Menge freier Schwefeldioxide am Gärungsende erhalten bleibt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ellagtannine, Galltannine

Ellagtannine: verhindern durch ihren hohen Oxidationsschutz die Bildung freier Radikale, was wiederum beim Wein die Oxidation verhindert. Sie wirken farbstabilisierend und fördern die Bindung von Anthocyanen und proanthocyanidinen Tanninen.

Galltannine: diese gehören zur Kategorie der hydrolysierbaren 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 Blanc

→DOSIERUNG

10-30 g/hl

→ANWENDUNG

Mit warmem Wasser (35°C) oder Wein vermengen und dem gärenden Most zugeben.

→VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, von direktem Sonnenlicht und Wärme schützen.

15 x 1 kg netto Beutel

