



FERMOTAN AC

发酵单宁，用于稳定红葡萄酒和桃红葡萄酒的颜色



→ 技术描述

Fermotan AC 是红葡萄酒发酵的理想佐剂，因为它可以稳定颜色，带来柔和的口感。因此，它允许在发酵期间根据实际需要进行大量添加。由鞣花单宁和原花青素单宁混合而成，前者可以保护花色苷，而后者则积极参与其稳定化。**Fermotan AC** 改善了葡萄酒的结构，提供了丰富的酒体和饱满度，增强了感官平衡，因为它能够在加工的早期阶段很好地与葡萄自身单宁融为一体。

Fermotan AC 非常适合在单宁成熟不完全的葡萄发酵中使用，因为它可以补偿葡萄的单宁缺乏。促进对漆酶的抑制作用，即使在红葡萄中也少量存在；避免形成半胱氨酸，这种物质在没有酒精的情况下，可以氧化部分花青素。实验数据表明，**Fermotan AC** 能够将氧化还原酶的活性降低50%以上。**Fermotan AC** 的使用允许减少初始阶段中添加的SO₂的量。

→ 组成和技术特性

鞣花单宁和原花青素单宁

→ 用量

5 - 50 g/hL.

→ 使用用法

先用葡萄汁或清水稀释，再进行添加

→ 储存及包装

存放在阴凉干燥的地方，远离光照和热源。

15 kg大包装含1 kg 小包装。
5 kg 袋装。

