FERMOTAN T3

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

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos são os antioxidantes naturais da uva que podem proteger os compostos corantes e aromáticos da ação das enzimas oxidásicas, como as lacases, e dos radicais livres que se formam depois da oxidação de moléculas polifenólicas.
A cor dos vinhos é o resultado da presença de diferentes tipos de formas antociânicas. Perduram as formas antociânicas estruturalmente diversas, mas sobretudo aquelas que são extraídas em diferentes estágios durante as fases de maceração.
O uso de **Fermotan T3** no estágio 3, ou seja, a partir do terceiro dia de fermentação, considerando uma fermentação com duração média de 7 a 10 dias, permite preservar as formas antociânicas trissubstituídas: protege-as do oxigénio e as conduz para formas de polimerizações estáveis, como as proantocianidinas.
A sinergia entre as 2 classes de taninos presentes (elágicos e proantocianídinicos) exerce uma dupla ação protetora, direcionada sobre as antocianas.
Fermotan T3 provém de estudos feitos sobre o perfil antociânico dos vinhos, resultado da cooperação quadrienal com a Universidade de Turim.
Fermotan T3, graças à sua formulação equilibrada permite aportar um sabor adocicado e menos adstringente mantendo uma forte reatividade.
Fermotan T3 desfruta ainda da combinação dos diferentes tipos de taninos enológicos, para prontamente responder às oxidações e estabilizar a fração antociânica extraída.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianídinicos.

DOSES A USAR

De 10 a 80 g/hL.

MODO DE APLICAR

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

CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar num local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Referência: FERMOTAN_T3_TDS_PT_0140519_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Pq. Ind. Coimbrões, Lt 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com