



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 em Fermotan T3 (elágicos e proantocianidínicos) exerce uma dupla ação protetora, direcionada sobre as antocianinas.

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 para, prontamente, responder às oxidações e estabilizar a fração antociânica extraída

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos e proantocianidínicos.

→ 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 em local seco, fresco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Pacotes com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

