



FERMOTAN Frutti Rossi

Mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiniques pour la vinification



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'ajout de tanins dans le processus de vinification est le premier pas vers des vins équilibrés, dont la structure tannique neutralise le processus de réduction de la fermentation et met en valeur les atouts polyphénoliques et aromatiques du raisin.

Fermotan Frutti Rossi est un mélange de proanthocyanidines au goût doux et fruité, qui donne des vins parfumés, tanniquement agréables et équilibrés. Les caractéristiques polyphénoliques du Fermotan Frutti Rossi améliorent les profils sensoriels des vins rouges et rosés.

Fermotan Frutti Rossi is an excellent adjuvant for all wine-making stages. It possesses ideal characteristics for use in fermentation; it can be added in combination with Ellagitan tannins and Boisélévage wood derivatives.

Dans les millésimes moins expressifs, il est idéal en fermentation, pour faire ressortir les notes fruitées des cépages et protéger la composante anthocyanique.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiniques

Analyse d'une solution aqueuse à 2 g/L de **Fermotan Frutti Rossi**:

IPT: 38

Catéchine ppm: 93

Proanthocyanidines ppm: 85

→ DOSE D'EMPLOI

20-30g/hL; dans le vins rosés 10-20 g/hL.

Il peut être ajouté en une seule fois ou par ajouts fractionnés tout au long du processus de vinification, selon les besoins.





FERMOTAN Frutti Rossi

→ **MODE D'EMPLOI**

Ajouter directement au moût ou au vin et mélanger.

→ **CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT**

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Paquets de 1 kg net dans des cartons de 10 kg.

Sacs de 5 kg.

