



# FERMOTAN Frutti Rossi

Mischung aus ellagischen und proanthocyanidinischen Tanninen für die Weinbereitung



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Zugabe von Tanninen bei der Weinbereitung ist der erste Schritt zu ausgewogenen Weinen mit einer Tanninstruktur, die den Reduktionsprozess bei der Gärung neutralisiert und die polyphenolischen und aromatischen Eigenschaften der Trauben hervorhebt.

**Fermotan Frutti Rossi** ist eine Mischung aus Proanthocyaniden mit einem süßen und fruchtigen Geschmack, der zu duftenden, tanninreichen und ausgewogenen Weinen führt. Die polyphenolischen Eigenschaften von Fermotan Frutti Rossi verbessern die sensorischen Eigenschaften von Rot- und Roséweinen.

**Fermotan Frutti Rossi** ist ein hervorragendes Hilfsmittel für alle Phasen der Weinbereitung. Es besitzt ideale Eigenschaften für die Verwendung bei der Gärung; es kann in Kombination mit Ellagitan-Tanninen und Boisélévage-Holzderivaten zugesetzt werden.

Bei weniger ausdrucksstarken Jahrgängen ist es ideal für die Gärung, um die fruchtigen Noten der Rebsorten hervorzuheben und die anthocyanische Komponente zu schützen.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Gemisch aus ellagischen und proanthocyanidinischen Tanninen

Analyse einer wässrigen Lösung mit 2 g/l **Fermotan Frutti Rossi**:

IPT: 38

Catechine ppm: 93

Proanthocyanidine ppm: 85

## → DOSIERUNG

20-30 g/hL; bei Roséweinen 10-20 g/hL.

Die Zugabe kann je nach Bedarf auf einmal oder in Form von fraktionierten Zugaben während des gesamten Weinherstellungsprozesses erfolgen.





## FERMOTAN Frutti Rossi

### → GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt in den Most oder Wein geben und mischen.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

1 kg Nettopackungen in Kartons mit 5 kg Inhalt.  
5 kg Netto-Säcke.

