FERMOTAN CB

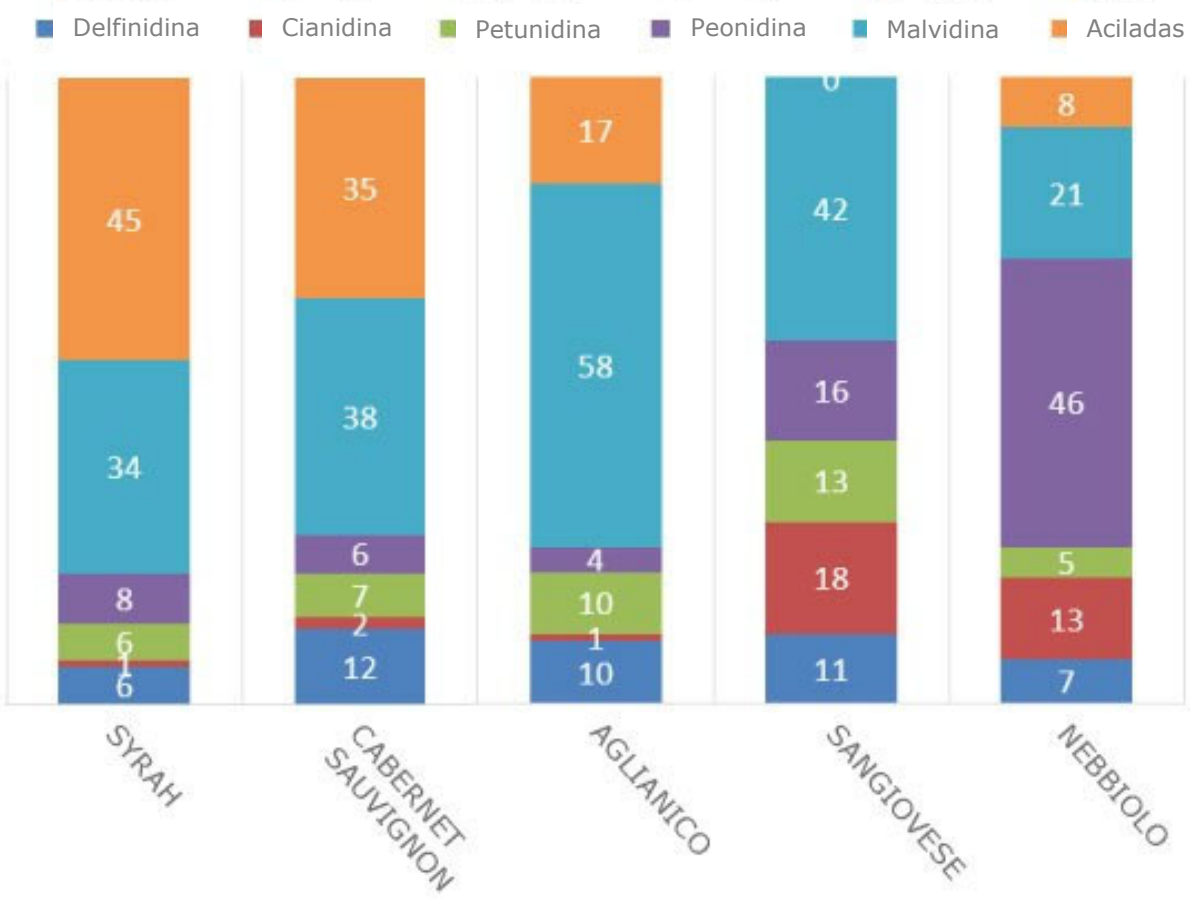
Mistura de taninos proantocianídinicos

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os taninos podem ser considerados como antioxidantes naturais da uva, capazes de proteger compostos corantes e aromáticos da ação de enzimas oxidásicas como a lacase, e dos radicais livres que se formam como resultado da oxidação de moléculas polifenólicas. A gama de taninos Fermotan beneficia da combinação de diferentes taninos enológicos para responder às diferentes exigências de vinificação. A formulação equilibrada dos Fermotan permite beneficiar ao máximo das características de cada classe de tanino.

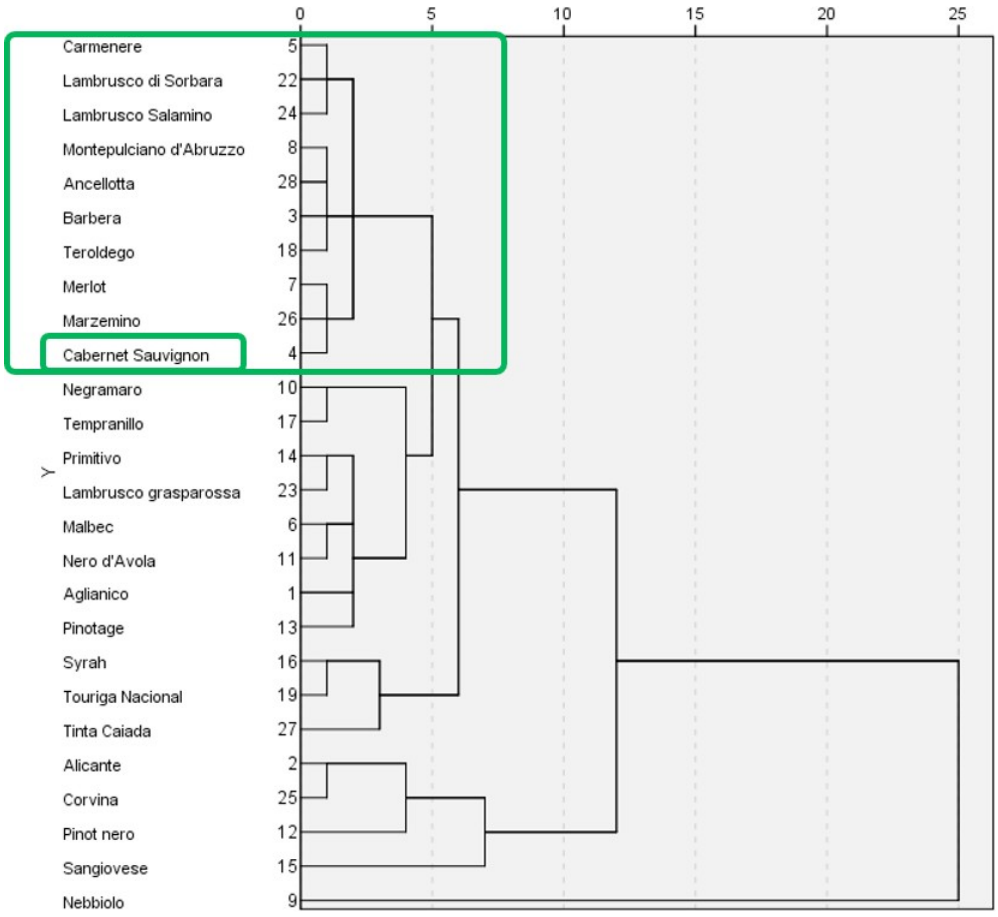
Fermotan CB é uma mistura equilibrada de taninos proantocianídinicos de película, grainha e quebracho, com sabor equilibrado, em linha com as características químicas e de fragrância marcada. Contribui na estabilização das antocianas e, de consequência, na fixação da cor em castas com perfil antociânico similar ao Cabernet. Recomenda-se aplicar desde as primeiras fases de vinificação, logo após o enchimento da cuba de fermentação



Referência: FERMOTAN_CB_TDS_PT_2080818_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA, S.A. • Parque Indl. Coimbrões, Lt. 123/124 – Fragosela, 3500-618 Viseu (Portugal)
Tel. +351 232470350 "Chamada para a refe fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

FERMOTAN CB



Grupos em base ao perfil antociânico.

→COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos proantocianídinicos de película, grainha e madeira.

→DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 20 g/hL.

→MODO DE APLICAR

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

→CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacote de 1 kg em caixas com 15 kg.
Sacos com 5 kg

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA, S.A. • Parque Indl. Coimbrões, Lt. 123/124 – Fragosela, 3500-618 Viseu (Portugal)
Tel. +351 232470350 "Chamada para a refe fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

Referência: FERMOTAN_CB_TDS_PT_20080818_OENO_Portugal