



# FERMOTAN CB

Mistura de taninos proantocianidínicos



## → 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 proantocianidínicos 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 enchimento da cuba de fermentação.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos proantocianidínicos de película, grainha e quebracho.

## → DOSES A USAR

De 2 a 20 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

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

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos com 5 kg.

