



FERMOTAN AC

Tanino de fermentación para la estabilización del color de los vinos tintos y rosados



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermotan AC es el coadyuvante ideal para la fermentación de los vinos tintos, porque estabiliza el color aportando notas suaves al paladar, recomendando hacer varias adiciones durante la fermentación, donde se manifiesta la necesidad de mejorar su estabilidad. Es una combinación de taninos elágicos y proantocianidínicos. Los primeros protegen el patrimonio de los antocianos, mientras que los segundos participan activamente en su estabilización.

Fermotan AC mejora la estructura de los vinos y les confiere volumen y plenitud, potenciando el equilibrio organoléptico gracias a su capacidad de integrarse bien con los taninos endógenos de la uva desde las primeras fases de elaboración. **Fermotan AC** es ideal en la fermentación de uva que no está suficientemente madura a nivel fenólico, ya que compensa el déficit tánico de la baya. Favorece la inhibición de la lacasa, a menudo presente incluso en pequeñas cantidades en la uva tinta, evitando la formación de semiquinonas que, en ausencia de alcohol, podrían oxidar buena parte del patrimonio antocianídico. Los datos experimentales han demostrado cómo **Fermotan AC** consigue reducir en más del 50% la actividad del enzima RedOx. El empleo de **Fermotan AC** permite reducir la cantidad SO₂ adicionado desde las fases iniciales.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Taninos elágicos y proantocianídicos.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o agua y adicinarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al resguardo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg.

Sacos de 5 kg.

