



# FERMOTAN AC

Tanin de fermentation pour la stabilisation des vins rouges et rosés



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Issu d'un mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiques, FERMOTAN AC est l'adjuvant idéal pour la stabilisation de la couleur. Les premiers tanins permettent de protéger le patrimoine des anthocyanes en se sacrifiant, tandis que les seconds participent activement à la stabilisation.

De plus, il inhibe la laccase<sup>(1)</sup>, même présente en petite quantité dans le raisin noir. Il évite ainsi la formation de semiquinones qui, en absence d'alcool, pourraient oxyder en partie le patrimoine anthocyanique.

L'utilisation de **FERMOTAN AC** limite l'utilisation du SO<sup>2</sup> dans les phases initiales.

FERMOTAN AC améliore la structure des vins en conférant volume et gras. Il exalte l'équilibre organoleptique grâce à sa capacité à s'intégrer pleinement avec les tanins endogènes du raisin dès les premières phases d'élaboration. Il peut être ajouté en plusieurs apports fractionnés au cours de la fermentation sans conférer ni dureté ni amertume au vin.

FERMOTAN AC est idéal dans la fermentation de raisin n'ayant pas atteint la maturité phénolique complète car il y intègre le déficit tannique.

<sup>(1)</sup>Des tests expérimentaux ont démontré comment **FERMOTAN AC** réduit plus de 50% de l'activité de l'enzyme RedOx

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sélection de tanins ellagiques et proanthocyanidiques

Pour usage œnologique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 5 à 50 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans du moût ou dans de l'eau et incorporer à la masse lors d'un remontage.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Sachet de 1kg en carton de 15 kg
- Sac de 5kg

