



# FERMOTAN Antibotrytis

Tannino per l'inibizione della *Botrytis cinerea*



## → DESCRIZIONE TECNICA

I tannini possono essere considerati come gli antiossidanti naturali dell'uva in grado di proteggere i composti coloranti ed aromatici dall'azione degli enzimi ossidativi, come le laccasi, e dei radicali liberi che si formano in seguito all'ossidazione di molecole polifenoliche.

La gamma di tannini Fermotan sfrutta la combinazione dei diversi tannini enologici, per rispondere alle diverse esigenze di vinificazione. L'equilibrata formulazione dei Fermotan permette di sfruttare al massimo le caratteristiche di ogni singola classe di tannino.

Nelle uve bottrizzate, l'ossigeno è nettamente più attivo nei composti colorati ed aromatici. I tannini ellagici e proantocianidinici contenuti nel formulato evitano che l'O<sub>2</sub> sia veicolato dalla laccasi sui composti fenolici, innescando reazioni ossidative a catena. **Fermotan Antibotrytis** afforza la struttura fenolica spesso debole nei vini provenienti da uve bottrizzate.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannini ellagici e proantocianidinici.

### Ellagitannini

Sono tannini estratti da quercia e castagno. Essendo fortemente ossidabili, evitano la formazione di radicali liberi, preservando quindi il vino dalle ossidazioni. Stabilizzano il colore favorendo l'unione dei tannini proantocianidinici con gli antociani.

### Tannini proantocianidinici

Detti anche tannini condensati perché a caldo ed al pH del vino rilasciano le catechine di cui sono costituiti. Questi tannini sono naturalmente presenti nelle bucce, nei raspi e nei vinaccioli dell'uva. Rafforzano la struttura del vino e formano con gli antociani composti colorati stabili.

## → DOSI D'IMPIEGO

Sulle uve e sui mosti: da 10 a 30 g/hL.

In svinatura: da 10 a 20 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio.





## FERMOTAN Antibotrytis

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 5 e 15.