



A gama de taninos AEB específicos por grupo de castas

A **estabilização da cor nos mostos e nos vinhos tintos** sempre contou com a utilização dos **taninos** os quais, além de se combinarem com as macromoléculas presentes nas primeiras fases de obtenção do mosto e evitarem então que as antocianinas extraídas possam ligar-se a estes compostos e precipitar, **atuam como antioxidantes e como base para a polimerização de antocianinas**.

Os taninos protegem os compostos corantes e aromáticos da ação das enzimas oxidásicas, como as lacases, e dos radicais livres que se formam após a oxidação de moléculas polifenólicas.

INOVAÇÃO NA EXTRAÇÃO

PARA CADA CASTA OS TANINOS MAIS INDICADOS

A investigação em colaboração com o Departamento de Ciências Agrárias, Florestais e Alimentares da Universidade de Turim.

O objetivo do estudo realizado pelos especialistas da AEB em colaboração com o DISAFA é **melhorar o desempenho dos taninos** através do conhecimento das relações entre uma tipologia de tanino e determinados perfis de antocianinas. Esta metodologia de análise responde plenamente ao conceito de **enologia direcionada** que, desde sempre, foi a chave do nosso compromisso.

Desta forma é possível individualizar as melhores misturas de taninos por **macro famílias de castas**. A investigação examinou 6 grupos de castas subdivididas de acordo com seu perfil antociânico. As castas mais representativas dos diferentes grupos que deram origem aos **FERMOTAN VARIETAIS** são: **Aglianico, Tempranillo, Cabernet, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese**.

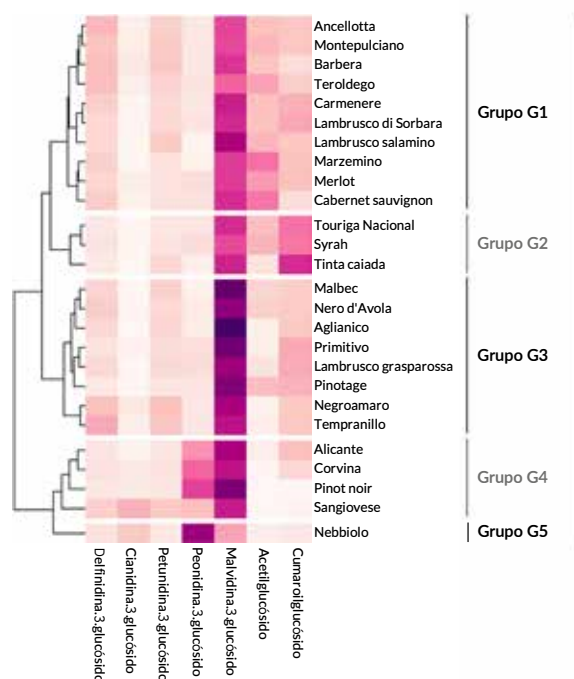


Figura 1 - Análises dos cluster e mapa de calor da percentagem de contribuição de cada forma antociânica para o teor de antociana da película das castas selecionadas. Elaborada a partir de dados relativos às antocianinas obtidos por: Mattivi et al. (2006); Vasile Simone et al. (2013); Matheus e cols. (2002); Muñoz et al. (2014); e Cabrita et al. (2003).

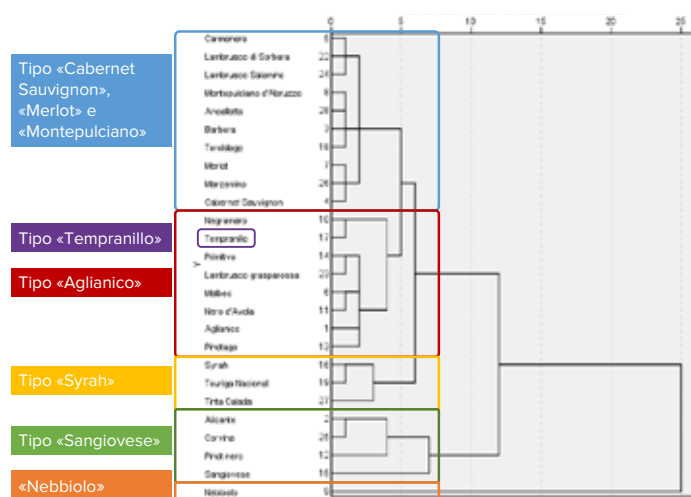


Figura 2 - Grupos varietais organizados em base ao perfil antociânico (elaborada por Paissoni et al., 2020).

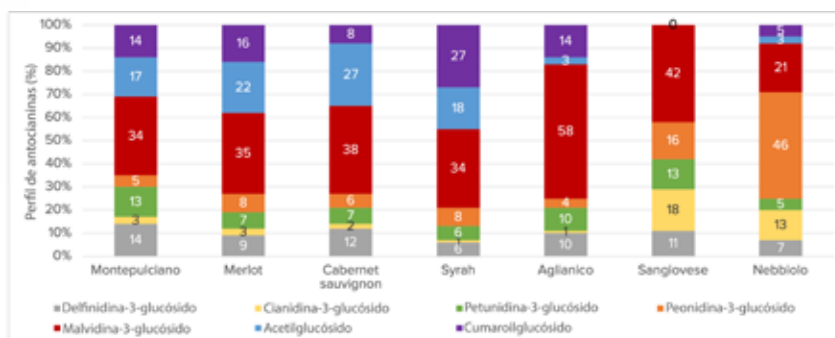


Figura 3 - Antocianinas dos 6 grupos varietais (elaborada por Paissoni et al., 2020).



FERMOTAN AG

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Aglianico

Mistura de taninos de proantocianidinas de madeira e de película e tanino elágico extraído do carvalho.

- Sabor ligeiramente adstringente com notas boisé
- Aporta a correta quantidade de proantocianidinas reativas para estabilizar a cor desde as primeiras fases de vinificação nas castas com perfil antociânico similar ao da casta Aglianico.

De 5 a 40
g/hL*

FERMOTAN CB

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Cabernet

Mistura de taninos proantocianidínicos obtidos da película, grainha e Quebracho.

- Sabor equilibrado em linha com as características químicas e com marcada fragrância
- Contribui para a estabilização das antocianas e consequentemente na fixação da cor em castas com perfil antociânico semelhante ao do Cabernet.

De 2 a 20
g/hL*

FERMOTAN NB

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Nebbiolo

Mistura de taninos de proantocianidinas de madeira e de película.

- Sabor ligeiramente adstringente
- Aporta a correta quantidade de proantocianidinas reativas para estabilizar a cor desde as primeiras fases de vinificação nas castas com perfil antociânico similar ao do Nebbiolo.

De 5 a 40
g/hL*

FERMOTAN SG

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Sangiovese

Mistura de taninos elágicos e proantocianidinas de madeira.

- Sabor macio
- Contribui para preservar e evoluir a cor de forma estável desde as fases iniciais da vinificação em castas com um perfil antociânico semelhante ao do Sangiovese.

De 5 a 40
g/hL*

FERMOTAN SH

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Syrah

Mistura de taninos proantocianidínicos obtidos de película, grainha e Quebracho.

- Sabor ligeiramente adstringente
- Contribui, desde as primeiras fases de fermentação, a fixar a cor nas castas com perfil antociânico similar ao do Syrah.

De 2 a 20
g/hL*

FERMOTAN TP

FAMÍLIA ANTOCIÂNICA: Tempranillo

Mistura de proantocianidinas de madeira e de película, tanino elágico extraído de madeiras nobres.

- Sabor ligeiramente adstringente com notas boisé
- Aporta a correta quantidade de proantocianidinas reativas para estabilizar a cor desde as primeiras fases de vinificação nas castas com perfil antociânico similar ao do Tempranillo.

De 5 a 40
g/hL*

Modo de aplicar: dissolver a dose em mosto ou em água e adicionar à massa em remontagem. Recomenda-se a sua utilização desde as primeiras fases da vinificação, logo que a cuba de fermentação esteja cheia. A dose de cada produto corresponde ao intervalo recomendado.

* A dose específica varia em função das condições do vinho/mosto e das necessidades do cliente.



Os taninos varietais AEB são obtidos de matérias-primas naturais e são completamente isentos de OGM.



CONHEÇA A GAMA
FERMOTAN VARIETAIS AEB

