



La linea di tannini AEB specifici per varietà di uve

La **stabilizzazione del colore nei mosti e vini rossi** è da sempre aiutata dall'impiego dei **tannini**, i quali, oltre a combinarsi con macromolecole presenti nelle prime fasi di ammostamento ed evitare quindi che gli antociani estratti possano legarsi a questi composti e precipitare, **agiscono come antiossidanti e come base di polimerizzazione degli antociani**.

I tannini proteggono 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.

INNOVAZIONE NELL'ESTRAIBILITÀ



Ad ogni vitigno i tannini più idonei

La ricerca in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.

L'obiettivo dello studio condotto dal team di esperti AEB in collaborazione con DISAFA è il **miglioramento delle performance dei tannini** attraverso la conoscenza delle relazioni tra una tipologia di tannino e determinati profili antocianici. Questa metodologia di analisi risponde pienamente al concetto di enologia mirata, che da sempre rappresenta la chiave del nostro impegno.

È stato così possibile individuare le migliori miscele di tannini per **macro famiglie di uve**. La ricerca ha preso in esame 6 gruppi di vitigni suddivisi in base al profilo antocianico. I vitigni più rappresentativi dei differenti gruppi, che hanno dato origine ai **FERMOTAN VARIETALI** sono: **Aglianico, Tempranillo, Cabernet, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese**.

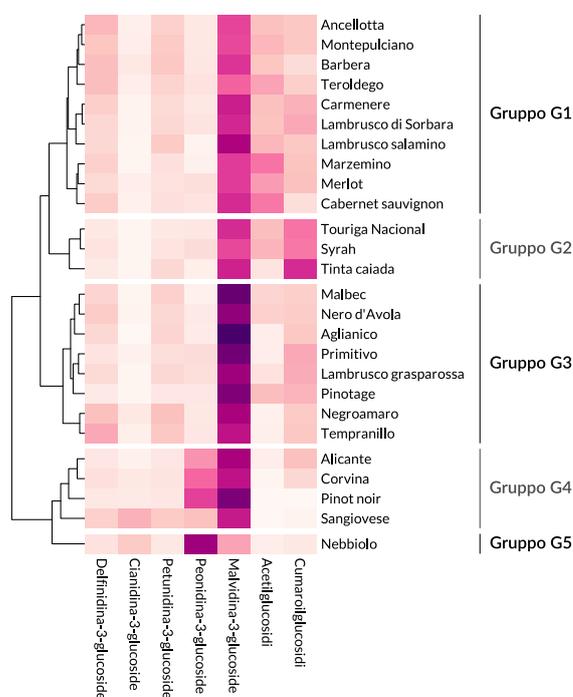


Figura 1 - Analisi dei cluster e mappa di calore del contributo percentuale di ciascuna forma antocianica al contenuto di antociani della buccia delle varietà di uva selezionate. Elaborazione condotta sui dati relativi agli antociani raccolti da: Mattivi et al. (2006); Vasile Simone et al. (2013); Mateus et al. (2002); Muñoz et al. (2014); Cabrita et al. (2003).

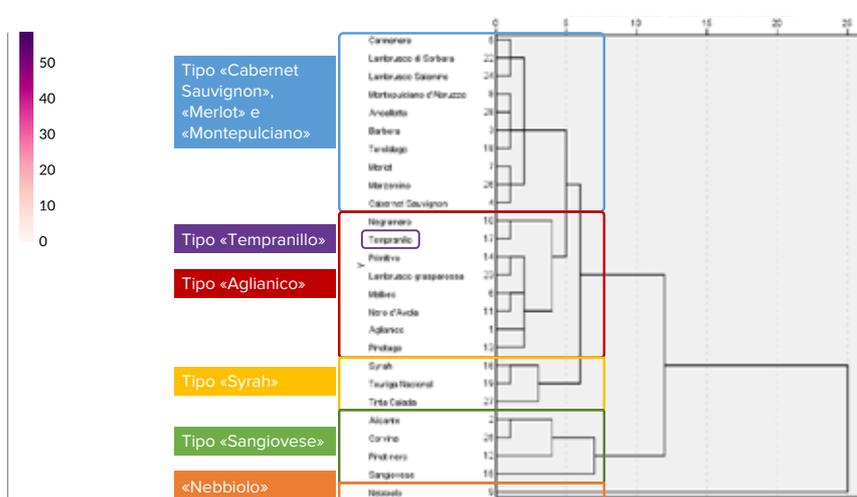


Figura 2 - Gruppi varietali organizzati in base al profilo antocianico (elaborazione da Paissoni et al., 2020).

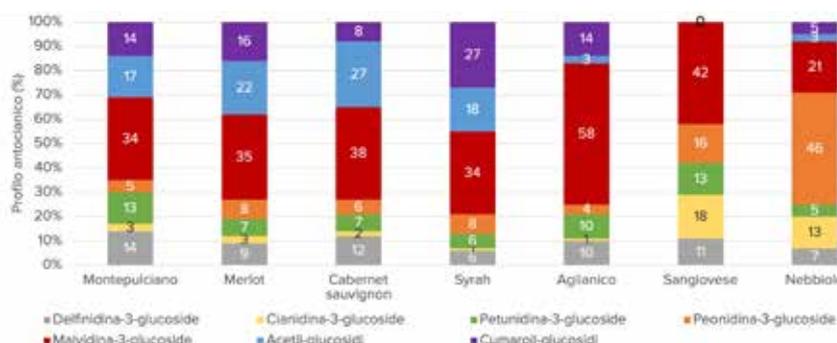


Figura 3 - Antociani dei 6 gruppi varietali (elaborazione da Paissoni et al., 2020).



FERMOTAN AG

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Aglianico

Miscela di tannini di proantocianidine di legno e di buccia e tannino ellagico estratto da quercia.

- Sapore debolmente astringente con note boisé
- Apporta la giusta quantità di proantocianidine reattive per stabilizzare il colore fin dalle prime fasi di vinificazione nelle varietà con profilo antocianico assimilabile all'Aglianico.



FERMOTAN CB

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Cabernet

Miscela di tannini proantocianidinici ottenuti da buccia, vinacciolo e Quebracho.

- Sapore equilibrato in linea con le caratteristiche chimiche e dalla marcata fragranza
- Contribuisce a stabilizzare gli antociani e di conseguenza a fissare il colore nelle varietà con profilo antocianico assimilabile al Cabernet.



FERMOTAN NB

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Nebbiolo

Miscela di tannini di proantocianidine di legno e di buccia.

- Sapore debolmente astringente
- Apporta la giusta quantità di proantocianidine reattive per stabilizzare il colore fin dalle prime fasi di vinificazione nelle varietà con profilo antocianico assimilabile al Nebbiolo.



FERMOTAN SG

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Sangiovese

Miscela di tannini ellagici e proantocianidine di legno.

- Sapore morbido
- Aiuta a preservare ed evolvere stabilmente il colore fin dalle prime fasi di vinificazione nelle varietà con profilo antocianico assimilabile al Sangiovese.



FERMOTAN SH

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Syrah

Miscela di tannini proantocianidinici ottenuti da buccia, vinacciolo e Quebracho.

- Sapore debolmente astringente
- Contribuisce, sin dalle prime fasi di fermentazione, a fissare il colore nelle varietà con profilo antocianico assimilabile al Syrah.



FERMOTAN TP

FAMIGLIA ANTOCIANICA: Tempranillo

Miscela di proantocianidine di legno e di buccia, tannino ellagico estratto da legni pregiati.

- Sapore debolmente astringente con note boisé
- Apporta la giusta quantità di proantocianidine reattive per stabilizzare il colore fin dalle prime fasi di vinificazione nelle varietà con profilo antocianico assimilabile al Tempranillo.



Modalità d'impiego: sciogliere la dose in mosto o in acqua e aggiungerla alla massa in rimontaggio. Si consiglia l'uso fin dalle prime fasi di vinificazione appena riempito il tank di fermentazione. Il dosaggio di ciascun prodotto corrisponde al range consigliato.

* Il dosaggio specifico varia in base alle condizioni del vino/mosto e alle esigenze del cliente.



I tannini varietali AEB provengono da materie prime naturali e sono completamente privi di OGM.



SCOPRI LA LINEA DI
FERMOTAN VARIETALI AEB

