

WHITE FERMENTIS

Tannino di Fermentazione

WHITE FERMENTIS è composto da esteri dell'acido Gallico o Digallico con l'acido Quinico e Glucosio ed il peso molecolare medio è compreso fra 1600 e 1850.

L'azione del **WHITE FERMENTIS** è molteplice:

- Stabilizza il colore dei vini mediante la formazione di complessi stabili con i pigmenti colorati, infatti, i gallotannini agiscono con risultati positivi sia sugli antociani dei vini rossi, sia sui flavonoli dei bianchi. La formazione di questi complessi favoriscono la protezione della materia colorante dall'ossidazione e dalla conseguente precipitazione.
- Apporta corpo e sapidità ai vini che mancano di gusto e struttura.
- Ha un'azione complementare alle qualità olfattive e gustative di vini di pregio.
- In più presenta un'azione complessante e di mascheramento nei confronti dei polifenoli erbacei ed amari.
- Utilizzato come coadiuvante di chiarifica permette di abbinare un'ottima efficacia nell'impedimento rispettando la struttura del mosto e del vino.

COMPOSIZIONE

Tannino di Galla
Acido Gallico > 92%
Umidità 6-8 %

APPLICAZIONI:

WHITE FERMENTIS è stato studiato per un utilizzo nei vini bianchi e rossi

- durante la fermentazione
- nelle prime fasi successive alla fermentazione alcolica

Per definire il dosaggio ottimale si consiglia di verificare le dosi attraverso prove preliminari e test organolettici. Inoltre, è importante tenere presente che la quantità di tannino utile è strettamente correlata alla varietà e alle caratteristiche del vino.

MODALITA' D'IMPIEGO:

WHITE FERMENTIS può essere utilizzato tal quale, ma è consigliabile preparare una soluzione acquosa. Sciogliere il tannino in acqua a 40-50°C sotto vigorosa agitazione, dopo aggiungere agitando la soluzione così ottenuta direttamente nel mosto o nel vino. La forma granulata del tannino aiuta la dissoluzione del prodotto sia in acqua che in vino e riduce la dispersione di polveri nell'aria. Per la manipolazione, si consigliano contenitori di acciaio, inox, plastica e ceramica.

QUANTITATIVI CONSIGLIATI

15 - 30 g/hl per i bianchi;

10 - 40 g/hl per i rossi.

Si consigliano prove preliminari di laboratorio

