

FERMOPLUS® VARIETALES

HAY UN INFINIDAD DE PERFILES EN EL VINO, ENCUENTRA EL TUYO ENTRE LOS NUTRIENTES AEB

PROSECCO



FLORAL



CH FRUIT



TROPICAL



SPICY FRUIT



SAUVIGNON



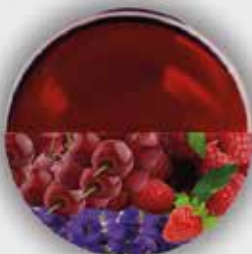
AROMATIC HERBS



MENTOL



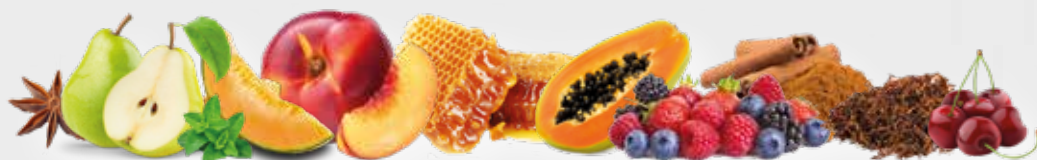
RED BERRY



ROSÉ



COCOA

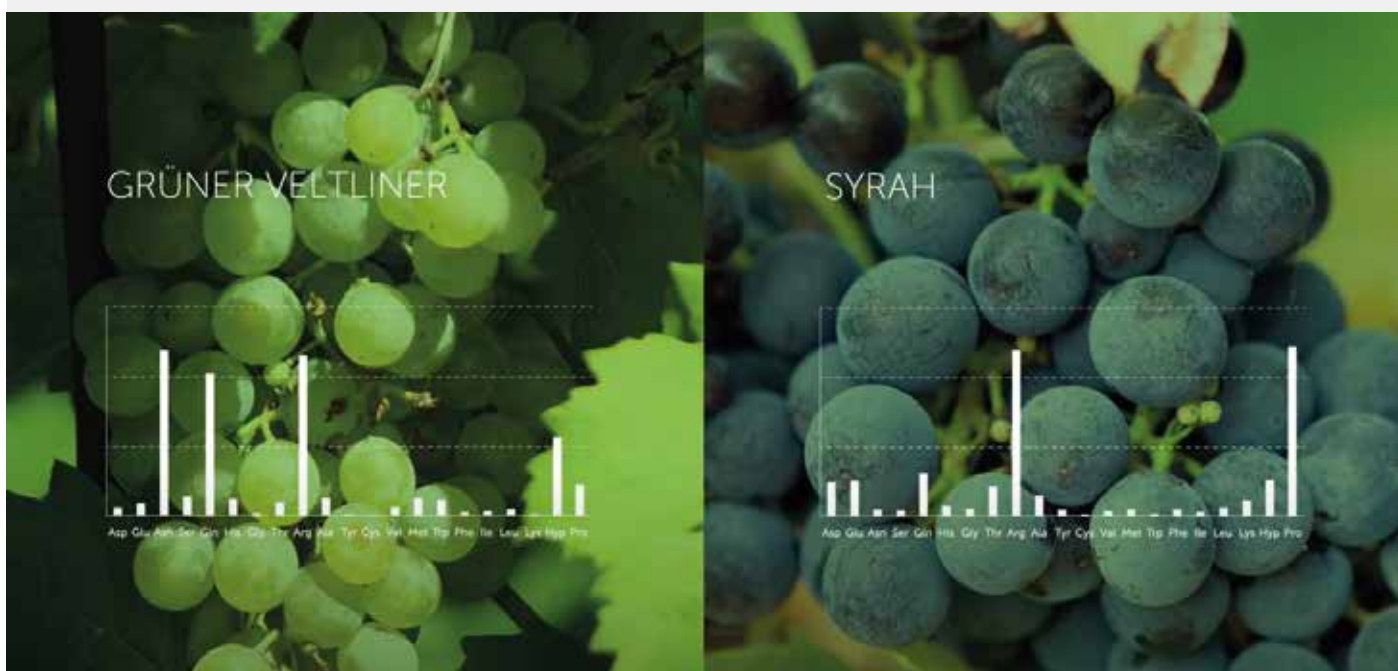


ESTUDIO DE LA AEB SOBRE NUTRIENTES VARIETALES

El objetivo del estudio de los nutrientes varietales parte del análisis del aroma de determinadas variedades de uva que de forma clara y evidente, se caracterizan por un **aroma fácilmente identificable** como por ejemplo el tropical, especiado, afrutado. **AEB**, ha identificado la variedad en la que este aroma es claro y bien marcado, procediendo a la **definición del perfil de aminoácidos** de la misma a partir de uvas de diversas zonas.

Analizadas las cantidades y tipos de aminoácidos utilizados por la levadura para revelar el **perfil aromático**, confirmado por GC (Cromatografía de Gases), se desarrolla el perfil de nutrientes donde las proporciones entre los aminoácidos son tales que favorecen la **producción del aroma** objeto del estudio.

El propósito de los **nutrientes varietales** tiene como finalidad **favorecer el desarrollo de aromas específicos**, tanto en los vinos en los que se desee hacer más perceptible ese perfil aromático, como en vinos en los que se quiera favorecer el desarrollo de dichas notas.



El uso principal de estos nutrientes es para **aumentar el perfil aromático de los vinos**, motivo por lo que, para maximizar el resultado, es **fundamental reducir su consumo** para la creación de biomasa.

Por ello, se recomienda el uso inicial de otros nutrientes, siendo preferibles los orgánicos de la **línea FERMOPLUS**, pero también los inorgánicos de la **línea Enovit**, para restablecer el correcto aporte de nitrógeno inicial.

Por tanto, la utilización de los nutrientes varietales debe realizarse entre el **segundo** y el **quinto día de fermentación alcohólica** en función de la evolución de la propia fermentación, que puede ser influenciada por diversos factores.

LA SELECCIÓN DE AMINOÁCIDOS ESPECÍFICOS PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS VARIEDADES

La disponibilidad de **aminoácidos específicos** permite a las levaduras realizar una **fermentación regular** y sobre todo **potenciar las características varietales típicas de la uva**. En particular en los mostos procedentes de uvas aromáticas es fundamental poder contar con compuestos tales como: **isoleucina** (precursor de los alcoholes y acetatos de amilo), **leucina** (origina alcoholes isoamílicos y ésteres responsables de las notas de plátano), **valina** (origina acetatos de isobutilo que dan notas florales y de frutas blancas).

En los vinos particularmente ricos en precursores aromáticos, la presencia en fermentación de **arginina** juega un papel en la **mejora de la tipicidad** y contribuye a construir un **adecuado perfil aromático**.

En base a estas consideraciones, **AEB** ha desarrollado una **LÍNEA DE FERMOPLUS ESPECÍFICOS**, dotados con aminoácidos que resultan fundamentales para la caracterización de variedades aromáticas de uva.



I FERMOPLUS NO PROVIENE DE OMG Y
NO CONTIENEN ALÉRGENOS



CÓMO MEJORAR EL AROMA DEL VINO
CON NUTRIENTES VARIETALES AEB



MIRA
NUESTRO
VIDEO



FERMOPLUS® Prosecco

Es ideal para la fermentación de vinos base espumosos método Charmat. El uso de FERMOPLUS Prosecco garantiza la producción de aromas florales y afrutados que permiten que el producto acabado resalte las notas ideales para la refermentación. Estas notas se integran perfectamente con el perfil ácido del vino resaltando de manera marcada y equilibrada en el retrogusto.

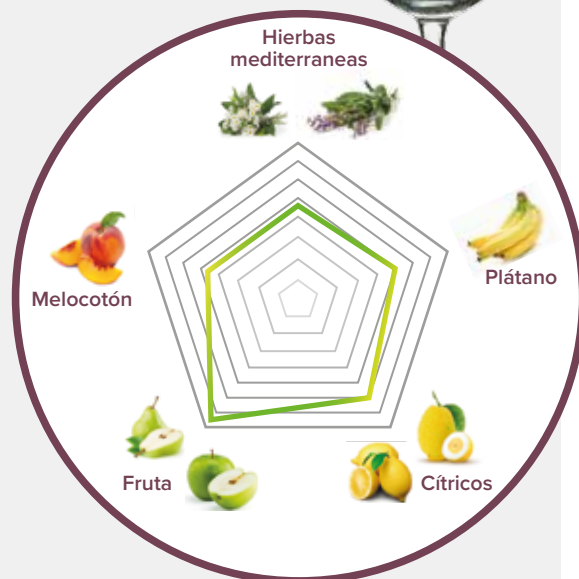
FERMOPLUS Prosecco es el nutriente ideal en la toma de espuma en autoclave, donde se desea un aroma delicado. Las mejores notas aromáticas que apreciamos con FERMOPLUS Prosecco van desde la fruta de verano a las flores de las hierbas aromáticas, resaltando los matices cítricos como el limón y la mandarina.

CONFECCIÓN:

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 15 kg; sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-80 g/hL



FERMOPLUS® Tropical

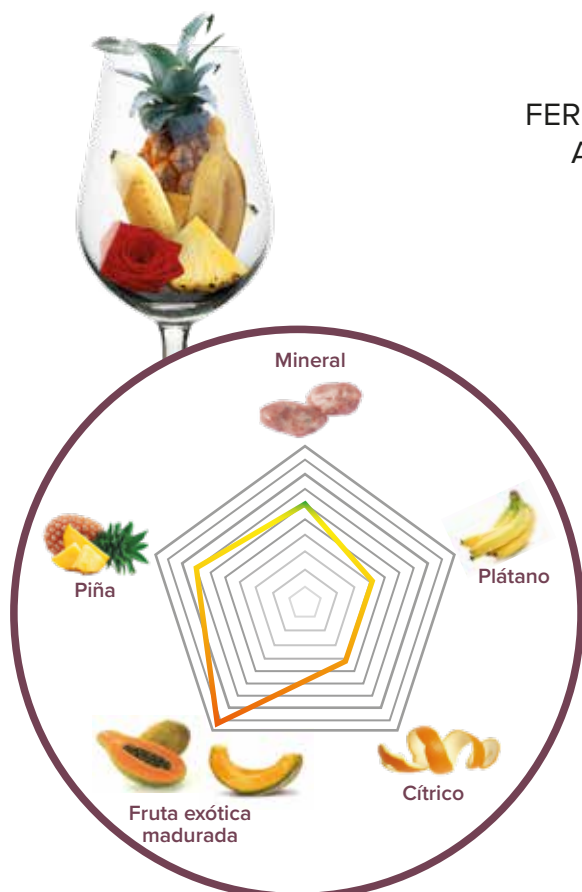
FERMOPLUS Tropical comparte con la variedad portuguesa Antão Vaz las notas tropicales; es un nutriente en el que se combinan notas de fruta de la pasión y piña con ligeros toques de rosa y piel de cítricos.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-50 g/hL



FERMOPLUS® CH Fruit

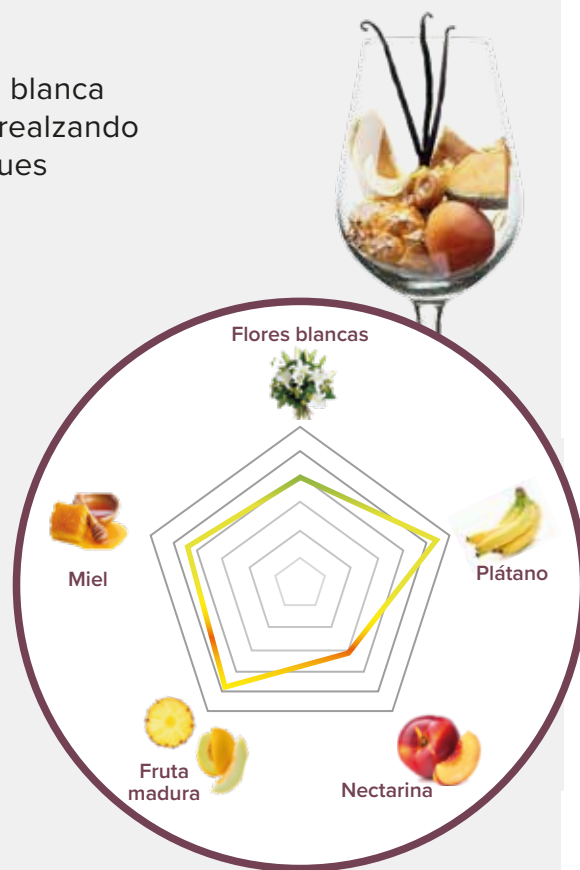
FERMOPLUS CH Fruit está indicado para uvas de baya blanca en las que se desee acentuar el patrimonio aromático realizando las sensaciones de canela, plátano, fruta madura y toques de flores blancas, gusto típico del Chardonnay.

CONFECCIÓN:

Paquetes de 500 g netos en cajas de 10 kg;
sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-40 g/hL



FERMOPLUS® Floral

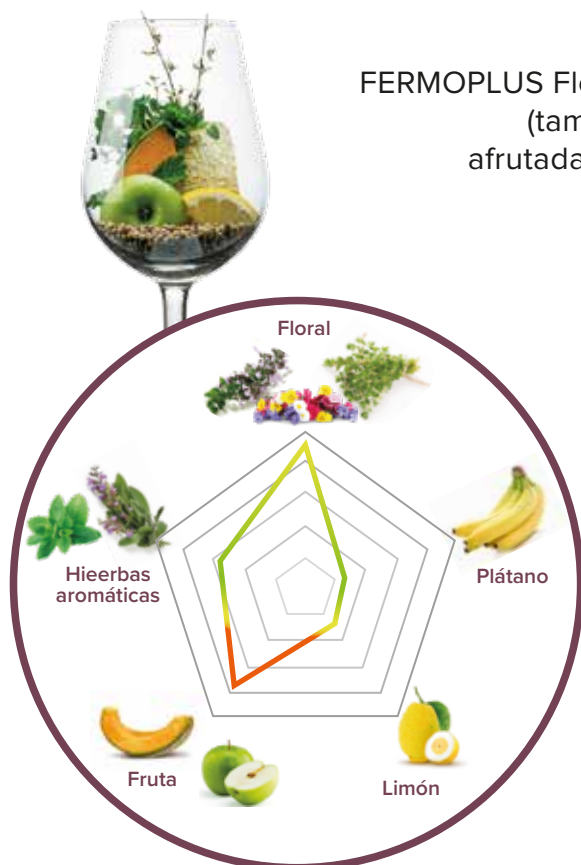
FERMOPLUS Floral comparte con la variedad austriaca Grüner Veltliner (también conocida como Moscato Verde), las notas florales, afrutadas y de hierbas aromáticas, resaltando la cepas de baya blanca y potenciando la frescura aromática.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-40 g/hL



FERMOPLUS® Spicy Fruit

FERMOPLUS Spicy Fruit es un nutriente ideal para obtener vinos tintos con gran expresión aromática. El estudio realizado sobre la variedad Syrah y la variedad piemontesa Pelaverga tiene como objetivo reproducir las notas afrutadas y especiadas, donde los frutos rojos, negros y su mermelada están bien presentes en los vinos obtenidos.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Sauvignon

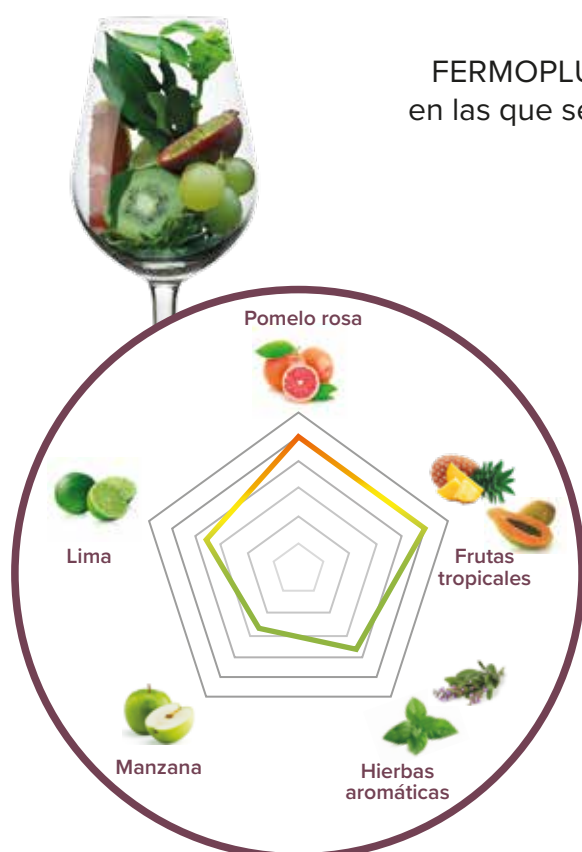
FERMOPLUS Sauvignon está indicado para uvas de bayas blancas en las que se quiere acentuar el patrimonio aromático, realzando las notas tiólicas de frutas tropicales y pomelo.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

15-50 g/hL



FERMOPLUS® Aromatic Herbs

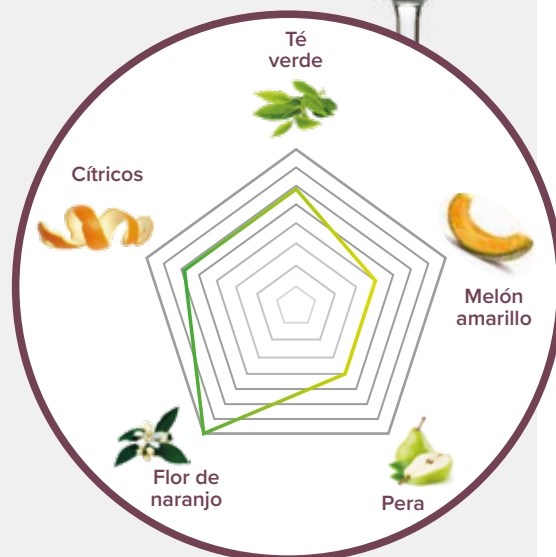
FERMOPLUS Aromatic Herbs tiene en común con la variedad siciliana Grillo las notas afrutadas y florales atribuibles a la flor de azahar, los cítricos y a las hojas de té y ortiga. Su uso aumenta estos matices en los vinos blancos, resaltando su potencial aromático.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

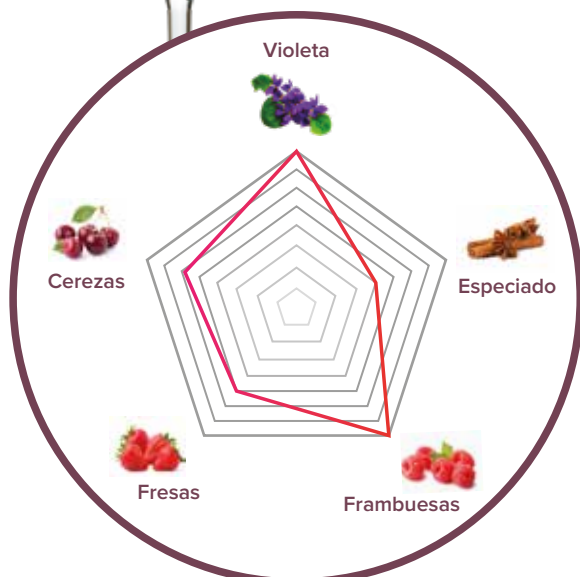
DOSIS DE EMPLEO:

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Red Berry

Partiendo de las variedades del Lambrusco (Salamino, Sorbara, Grasparossa), FERMOPLUS Red Berry contribuye a potenciar las notas frutales y florales, aumentándolas tanto en vinos tintos espumosos como en vinos rosados. El aroma resultante va de la cereza a la frambuesa, con notas que recuerdan a la violeta y el melocotón.



CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-60 g/hL

FERMOPLUS® Mentol

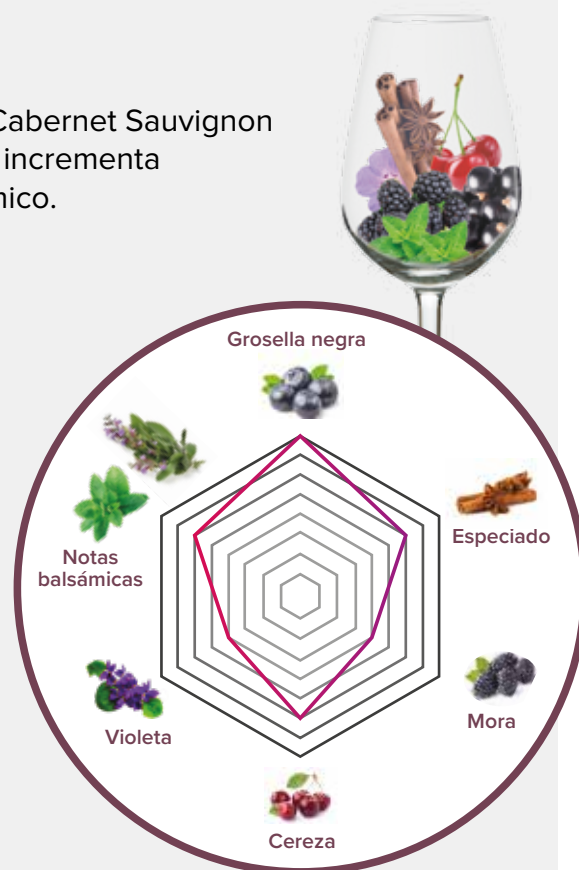
FERMOPLUS Mentol comparte con la variedad chilena Cabernet Sauvignon las notas afrutadas, especiadas y balsámicas: su uso las incrementa en vinos tintos, resaltando el potencial aromático balsámico.

CONFECCIÓN:

Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Rosé

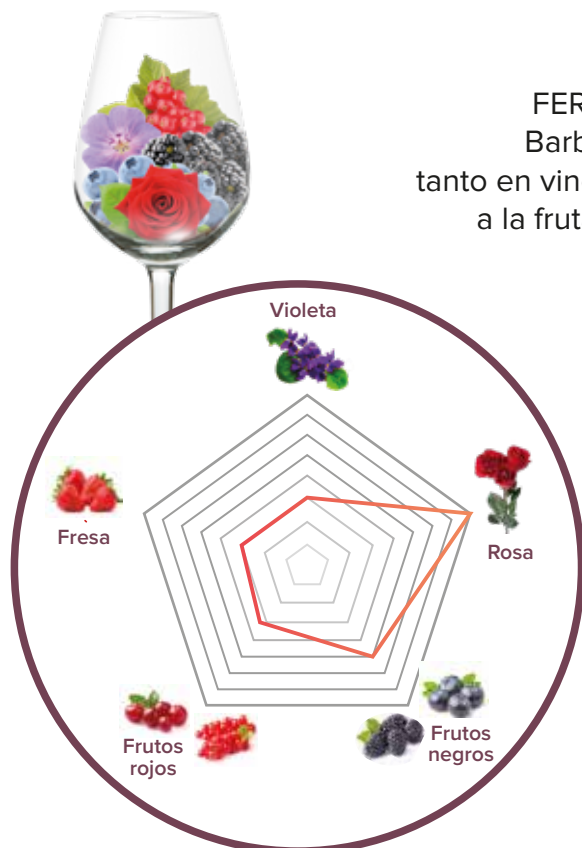
FERMOPLUS Rosé comparte con la variedad de la Campania: Barbera del Sannio las notas afrutadas y florales resaltandolas tanto en vinos jóvenes como en vinos rosados. Su aroma es atribuible a la fruta roja madura, frutos del sotobosque, la rosa y a la violeta.

CONFECCIÓN:

Saco de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-50 g/hL



FERMOPLUS® Cocoa

FERMOPLUS Cocoa comparte con la variedad Negramaro las notas afrutadas y especiadas, resaltándolas en las variedades de uva tinta y aumentando su potencial aromático. Realza los aromas de ciruela, cereza, violeta, tabaco y algarroba.

CONFECCIÓN:

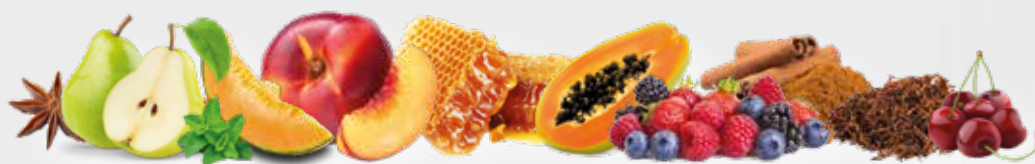
Sacos de 5 kg netos.

DOSIS DE EMPLEO:

20-60 g/hL



DESCUBRA LA GAMA COMPLETA
DE NUTRIENTES VARIETALES AEB



www.aeb-group.com



AEB ANDINA S.A.

Longitudinal Sur Km. 103, Rosario-Rengo
VI Región (Chile)
Tel: +56 72 2586953 • sac@aebandina.cl