



FERMOPLUS® Prosecco

Nutriente para leveduras com alto teor em aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com aromas frutados e florais



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Prosecco é um nutriente rico em aminoácidos naturais, ideal para fermentações de vinhos brancos base espumante em método Charmat.

O uso de **Fermoplus Prosecco** garante uma ideal formação de aromas florais e frutados que originam vinhos ricos e adequados para a refermentação. Estas notas se integram perfeitamente no perfil ácido do vinho evidenciando de maneira marcante e equilibrada ao retrogosto.

Fermoplus Prosecco é um nutriente ideal também para a tomada de espuma em autoclave, onde se deseja um bouquet delicado.

A maioria dos descritores originados com **Fermoplus Prosecco** vão de frutas de verão, flores a ervas aromáticas, também são evidenciados notas cítricas como limão e mandarina.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, Ácido L-Ascórbico.

→ DOSES RECOMENDADAS

20-80 g/hL.

Fermoplus Prosecco: 10 g/hL incorporam 7.2 ppm* de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto ou adicionar diretamente ao meio e homogeneizar a massa na cuba/tanque.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos de 5 kg.

* Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amônio e azoto proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%".

