



# FERMOPLUS® Blanc

Nutriente para vinificación de mostos de uva blanca



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Efectos sobre la cinética de fermentación **Fermoplus Blanc** es un bioregulador completo que aporta las sustancias nutritivas necesarias para completar la fermentación.

Contiene celulosa para mantener homogéneamente dispersas las levaduras durante la fase fermentativa, adsorbiendo eventuales toxinas presentes en el medio. Las manoproteínas permiten finalizar las fermentaciones en tiempos reducidos (hasta el 20%).

Efectos organolépticos: el aporte de sustancias nutritivas es importante sobretodo en mostos clarificados en los que se desean elevar las características de frescura y las notas aromáticas florales y afrutadas. La adición de tanino y el aporte de manoproteínas, contribuyen a dar un mejor gusto y persistencia aromática a los vinos.

Principales aplicaciones: esta indicado para todos los mostos blancos clarificados, donde se quiera hacer resaltar las características organolépticas de tipicidad.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, fosfato amónico bibásico, tanino elágico, suspensivante inerte, clorhidrato de tiamina (vitamina B1).

## → DOSIS DE EMPLEO

30-70 g/hL o por quintal de producto.

**Fermoplus Blanc** aporta 11 ppm\* de NFA para una dosis de 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicionar a la masa en remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático. Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores constituyentes el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es  $\pm 10\%$ .

