



FERMOPLUS® Rouge

Nutrientes para vinificación de vinos tintos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En las vinificaciones en tinto se ha alcanzado un pH elevado (superior a 3,4) que disminuye la eficacia de la adición de SO₂ y aumenta el riesgo de paradas o desviaciones de las fermentaciones debidas al desarrollo de levaduras indígenas y bacterias lácticas. La misma maceración de las pastas, favorece una mayor solubilidad de los residuos de fitosanitarios adheridos a la pruina, aumentando el riesgo de problemas. Por estas razones es importante disponer de **Fermoplus Rouge**, un nutriente formado por una adecuada proporción de paredes celulares de levadura, celulosa y taninos, que adsorben las toxinas exógenas y favorece al metabolismo de las levaduras. **Fermoplus Rouge**, previene desde el origen las fermentaciones lentas y las consecuentes desviaciones organolépticas; favorece la obtención de vinos con gusto y aroma franco y limpio y mejora la tonalidad del color haciéndolo más estable. La presencia de taninos y de aminoácidos cedidos por las paredes celulares de levadura, ayuda a producir vinos con una mayor estructura y redondez.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, fosfato amónico bibásico, tanino enológico, clorohidrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSIS DE EMPLEO

30-70 g/hL o g/quintal. **Fermoplus Rouge** aporta 11 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y adicionar a la masa uniformemente.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 5 kg.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático. Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman 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 10%.

