



# FERMOPLUS® Floral

Nutriente para levaduras con alto contenido de aminoácidos naturales, ideal para obtener vinos con gran expresión aromática



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, consciente del papel preponderante y central de la nutrición nitrogenada, ha identificado la correlación entre la composición de aminoácidos de un complejo nutricional con el perfil aromático del vino. Entre las variedades existentes en el mercado, ha seleccionado la cepa Grüner Veltliner (también conocida como Moscato Verde), por el bouquet en línea con vinos muy apreciados por el consumidor. En base a estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus Varietal. **Fermoplus Floral** comparte con la cepa austríaca el potencial de las notas florales, afrutadas y de hierbas aromáticas, haciendo resaltar las variedades de uva blanca, potenciando la frescura aromática. Es un activante rico en preparados a base de paredes celulares de levadura, particularmente dotado de aminoácidos específicos que son fundamentales para la caracterización de vinos con un perfil aromático de gama Floral. **Fermoplus Floral** está indicado para uva blanca en la que se desee acentuar este perfil aromático. El uso de este nutriente en el mosto permite percibir con mayor franqueza estos aromas típicos de las variedades que poseen de forma natural los precursores, mientras que su adición en diferentes variedades favorece la producción de compuestos relacionadas con estas notas. Esto confirma que mediante del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas son una expresión del patrimonio aminoacídico.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos de ionización, **Fermoplus Floral** es conforme al Codex Alimentario Internacional.

## → DOSIS DE EMPLEO

20-40 g/hL. **Fermoplus Floral** aporta 7 ppm\* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente en el medio o disolver en mosto y adicionar directamente en el depósito.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo 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 que conforman el NFA: Ión 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%.

