



FERMOPLUS® CH Fruit

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos naturales, ideal para obtener vinos con elevada expresión aromática



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El poder disponer de aminoácidos específicos, permite a las levaduras llevar a cabo una fermentación regular y sobretodo mejorar las características típicas de la variedad. Particularmente en los mostos procedentes de uvas aromáticas es indispensable poder contar con compuestos como: isoleucina, precursor de alcoholes y acetatos de amílicos; leucina que origina alcoholes y ésteres isoamílicos responsables de notas asociadas a plátano y de fruta de la pasión; valina que origina el acetato isobutílico que confiere notas florales y de frutas de pulpa blanca. Las funciones metabólicas de las levaduras, están también influenciadas por la glutamina, transportador importante del ion amonio a través de la membrana celular, que es fundamental para la multiplicación y la nutrición de la célula. En cuanto a los vinos provenientes de uvas particularmente ricas en precursores aromáticos, la presencia de arginina y prolina en la fermentación juega un papel importante sobre la tipicidad y contribuye a construir un adecuado perfil aromático. Basándose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente a base de paredes celulares y autolisados de levadura, particularmente ricas en aminoácidos específicos que resultan fundamentales para la caracterización de las variedades aromáticas. **Fermoplus CH Fruit** está indicado para uvas blancas en las que se desee acentuar el patrimonio aromático. El uso de este nutriente en mosto de uva chardonnay permite percibir más claramente los aromas típicos de esta variedad, mientras que su utilización en diversas variedades aromáticas la producción de notas relacionadas con su perfil típico. Esto confirma como a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas descriptores del patrimonio aminoácido.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares levadura, autolisados de levadura, ácido ascórbico.

→ DOSIS DE EMPLEO

20-40 g/hL. **Fermoplus CH Fruit** aporta 6.8 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en el mosto y adicionar al depósito de rehidratación. Adicionar al mosto después de la fermentación tumultuosa, antes de las 72 horas del inicio de la misma.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 0,500 kg netos en cajas de 10 kg.

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: 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%.

