



FERMOPLUS® Tropical

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



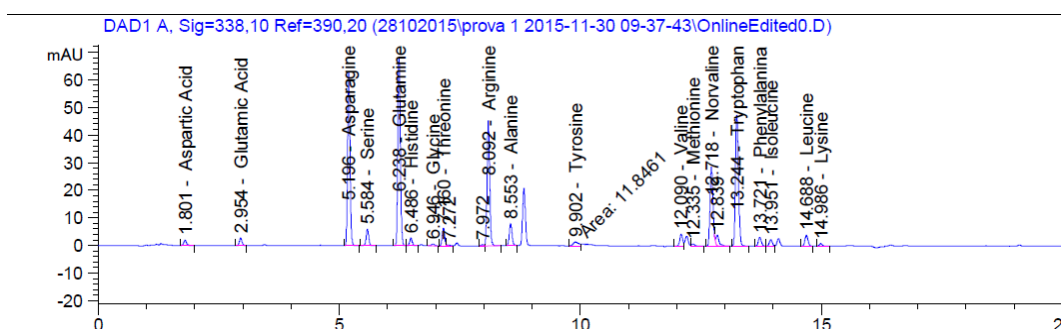
→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La disponibilidad de aminoácidos específicos, permite a la levadura llevar a cabo una fermentación regular y especialmente exaltar las características varietales.

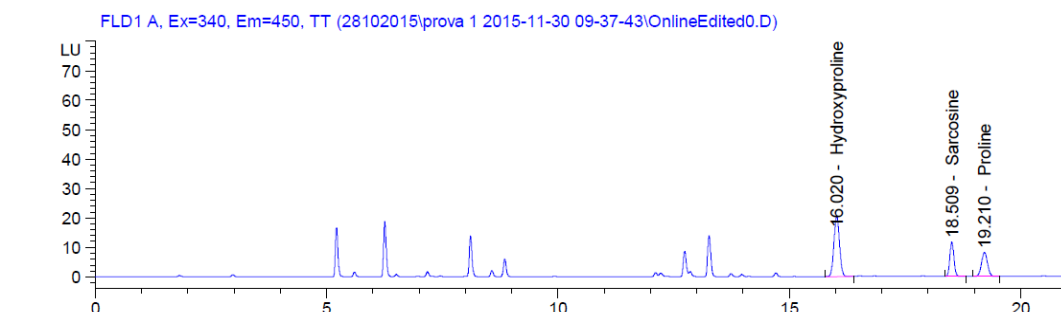
Especialmente indicado para los mostos procedentes de uvas aromáticas donde es indispensable disponer de compuestos tales como: Leucina, Fenilalanina, Isoleucina y Valina.

Las funciones metabólicas de las levaduras también están fuertemente influenciadas por la glutamina, amina del ácido glutámico, importante transportador de iones de amonio a través de la membrana celular, que es indispensable para la multiplicación y la nutrición de la célula.

También hay otros aminoácidos, muy importantes, como arginina, que realizan una función múltiple entre ambos, resaltando la tipicidad mediante una fuente importante de nitrógeno de rápida asimilación. Lo siguientes cromatogramas se han obtenido mediante el estudio de las variedades de las cepas aromáticas portuguesas.



Cromatograma obtenido por técnica analítica HPLC junto con detector DAD y Fluorímetro de un mosto Antão Vaz.

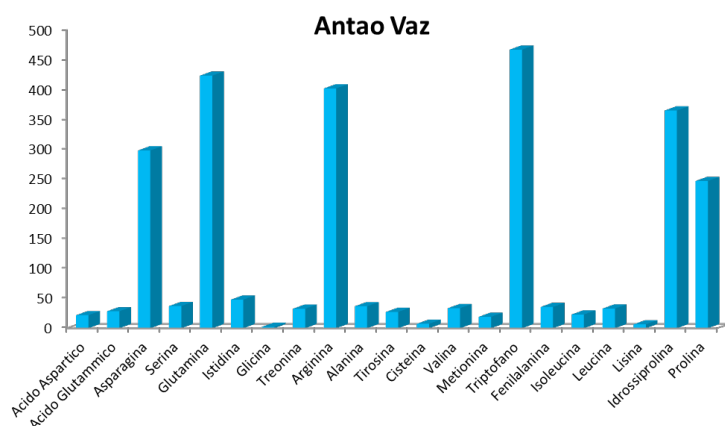


Cromatograma obtenido por técnica analítica HPLC junto con detector DAD y Fluorímetro de un mosto Antão Vaz.





FERMOPLUS® Tropical



Conversión del cromatograma anterior en histograma: los valores están expresados en mg/l. También hay la gráfica aminoácidos estándar.

Sobre la base de estas consideraciones, AEB ha desarrollado el segundo nutriente de la gama Fermoplus Varietal. Se trata de un activante de preparados a base de paredes celulares de levadura, dotado especialmente de aminoácidos específicos que resultan fundamentales para la caracterización de vinos con perfil aromático "tropical".

Fermoplus Tropical está indicado para uvas blancas en las que se desee acentuar el perfil aromático. El uso de este nutriente en mosto permite percibir con mayor nitidez estos perfumes típicos en las variedades que poseen de forma natural los precursores, mientras que su adición en diferentes variedades favorecen la producción de olores relacionados a estas notas. Esto confirma que a través del mecanismo de Ehrlich algunas notas aromáticas son expresiones del patrimonio aminoacídico.

Title: Leucine Degradation 1-9
Organism: Saccharomyces cerevisiae



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos ionizantes.

Fermoplus Tropical se ajusta a las normas de Codex Alimentario Internacional.





FERMOPLUS® Tropical

→ DOSIS DE EMPLEO

20-50 g/hL. **Fermoplus Tropical** aporta 8,5 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en el mosto y añadir en el depósito de rehidratación. Adicionar en el mosto después del inicio de la fermentación alcohólica, 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.

Saco de 5 kg.

*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%.

