



FERMOPLUS® Tropical

Nutriment pour levure à forte teneur en acides aminés naturels, idéal pour vins à expression aromatique très marquée.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Sous forme minérale ou organique, l'azote assimilable est un élément nutritif essentiel pour la croissance et le métabolisme des levures. Il est également impliqué dans le processus de formation de différents arômes comme les alcools supérieurs et leurs acétates, les arômes fermentaires ou les thiols variétaux. Des acides aminés comme la Leucine, l'Isoleucine et la Valine jouent un rôle primordial dans la formation de certains de ces composés aromatiques.

Le projet de R&D « Varietali » a permis d'identifier et de quantifier les acides aminés qui entraînaient une exaltation de la typicité variétale de différents cépages, sans dénaturer leurs structure. Grâce à ces résultats, AEB a pu élaborer des formulations œnologiques de nutriments complexes, dans le but d'optimiser l'expression aromatique des vins.

FERMOPLUS® Tropical, 100% organique, est un nutriment spécifique pour valoriser les profils aromatiques exotiques et tropicaux. Il est indiqué pour la vinification des cépages blancs aromatiques dont ces profils participent à leurs typicités comme par exemple le Sauvignon blanc, le Colombard, le Gewurztraminer ou le Muscat.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- écorces de levures, autolysats de levures, acide ascorbique 2%.

Produit conforme aux normes du codex œnologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 20 à 50g/hL.

Dose limite légale : 130 g/hL (Règ. CE N°606/2009).

→ MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans du moût et incorporer à la masse après le début de la fermentation et ce dans les 3 jours qui suivent son démarrage.





FERMOPLUS® Tropical

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Utiliser la solution dans l'heure de sa préparation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Paquet de 1Kg.
Sac de 5 Kg.

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

