



FERMOPLUS® Premier Cru

Nutriente per vinificazione di vini rossi da invecchiamento



→ DESCRIZIONE TECNICA

È un nutriente ideato per coadiuvare l'azione dei lieviti nella fermentazione di vini rossi strutturati, ricchi in estratto e in tannini. In questi vini, che hanno spesso una gradazione alcolica elevata, è necessario fornire al lievito molti steroli che ne favoriscano la resistenza in condizioni di stress. Inoltre la presenza di proantocianidine d'uva tende a diminuire il potenziale redox del mosto predisponendo il vino alla formazione di odori anomali tipici di un forte stato di riduzione (H_2S , mercaptani, disolfuri).

Fermoplus Premier Cru contiene scorze di lieviti pretrattate enzimaticamente che apportano elevate concentrazioni di steroli e favoriscono l'esaurimento degli zuccheri, prevenendo gli incrementi di acidità volatile. Tramite l'azione dei tannini ellagici in esso contenuti, attenua la formazione di difetti olfattivi, rende più efficaci le ossigenazioni e favorisce la stabilità del colore. Le fibre di cellulosa permettono di assorbire le tossine esogene e gli acidi grassi a media catena che ostacolano l'andamento fermentativo.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, ammonio fosfato bibasico, tannino enologico, tiamina cloridrato.

→ DOSI D'IMPIEGO

30-100 g/q/hL. **Fermoplus Premier Cru** apporta 11 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua o mosto e aggiungere uniformemente alla massa.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 5 e da kg 20 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica. Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è $\pm 10\%$.

