



FERMOPLUS® Rouge

Nutriente per vinificazione di vini rossi



→ DESCRIZIONE TECNICA

Nelle vinificazioni in rosso si ha spesso un pH elevato (superiore a 3,4) che diminuisce l'efficacia delle aggiunte di SO₂ e aumenta il rischio di arresti o deviazioni delle fermentazioni dovuti allo sviluppo di lieviti indigeni e batteri lattici. La stessa macerazione delle vinacce, favorendo una maggiore solubilizzazione dei residui di antiparassitari fissati sulla pruina, aumenta il rischio di inconvenienti. Per queste ragioni è importante disporre di **Fermoplus Rouge**, un nutriente contenente un'adeguata proporzione fra scorze di lieviti, cellulosa e tannini, che adsorbe le tossine esogene e favorisce il metabolismo dei lieviti. **Fermoplus Rouge**, prevenendo all'origine le fermentazioni stentate e le conseguenti deviazioni organolettiche, favorisce l'ottenimento di vini con gusto ed aroma franco e pulito e migliora la tonalità del colore rendendolo più stabile. La presenza di tannini e degli aminoacidi ceduti dalle scorze di lieviti, aiuta a produrre vini con una maggiore struttura e rotondità.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, ammonio fosfato bibasico, tannino enologico, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 30 a 70 g/hL. **Fermoplus Rouge** apporta 11 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 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 ±10%.

