



FERMOPLUS® Alfa

Nutriente ad elevata biodisponibilità



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Alfa è un complesso nutritivo organico al 100%, a base di preparati di scorze ed estratti proteici di lievito ricchi in vitamine ed aminoacidi. Costituisce una fonte di azoto alfa-aminico che viene assimilato più lentamente dal lievito e con maggiore regolarità. La cellula di lievito per crescere e moltiplicarsi deve sintetizzare le proteine e gli enzimi metabolici indispensabili per il suo corretto sviluppo. Le carenze di azoto facilmente assimilabile nei mosti possono portare a fermentazioni difficili, originando latenze prolungate, fermentazioni lente o irregolari, arresti di fermentazione ecc. Oltre a migliorare la cinetica della fermentazione, **Fermoplus Alfa**, grazie alla sua progressiva assimilazione da parte del lievito, consente di ridurre la produzione di idrogeno solforato in fase fermentativa, migliorando anche il profilo aromatico. La produzione di esteri e acetati, composti che concorrono in modo positivo all'aroma di un vino, è infatti direttamente correlata alla presenza di fonti di azoto alfa-aminico. Gli aminoacidi ad assimilazione immediata come arginina, isoleucina e leucina, migliorano sin dall'inizio le condizioni azotate del mezzo anche nei mosti che hanno APA inferiori a 150, favorendo la partenza del lievito fin dalle prime fasi grazie ad una produzione elevata di biomassa; tutto questo favorito dal trasporto di aminoacidi all'interno della cellula tramite GAP (General Aminoacid Permease), sistema che non viene inibito dalla presenza di azoto inorganico, quale ammonio fosfato e solfato. L'uso di **Fermoplus Alfa** in fermentazione origina vini pieni al gusto e dal grande volume, addolcendo le note tanniche nei vini rossi e smorzando le note acide, necessarie per il mantenimento e l'espressione degli aromi nei bianchi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

10-40 g/hL o quintale di prodotto. **Fermoplus Alfa** apporta 8 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 e 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 ±10%.

