



# FERMOPLUS® Dap Free

Nutrienti per vinificazione a base di scorze di lieviti e autolisati di lieviti



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Fermoplus Dap Free** è un prodotto naturale al 100%, ottenuto da *Saccharomyces cerevisiae* di fermentazione primaria; è un blend bilanciato di preparati a base di scorze di lieviti, che garantisce un'elevata biodisponibilità, sia dei composti azotati che di quelli lipidici.

Durante la fermentazione il lievito ha bisogno di sostanze azotate facilmente assimilabili, di fattori lipidici che ne garantiscono la resistenza ad elevati gradi alcolici, di vitamine e microelementi che ne facilitino il metabolismo.

**Fermoplus Dap Free** grazie alla sua composizione apporta tutti gli elementi necessari al lievito: gli amminoacidi liberi, biodisponibili, sono presenti in proporzione ideale per le fermentazione dei mosti d'uva; gli steroli rendono la membrana del lievito più resistente all'alcol ed alle temperature elevate; le vitamine B<sub>1</sub> (tiamina), B<sub>2</sub> (riboflavina), B<sub>5</sub> (acido pantotenico), B<sub>6</sub> (piridossina), B<sub>12</sub> (cianocobalamina) e PP (niacina), insieme a zinco e magnesio sono cofattori indispensabili per l'attività degli enzimi; le mannoproteine evitano lo stripping aromatico durante la fermentazione, legano a sé esteri e terpeni fungendo da ancora ed evitano che la CO<sub>2</sub> spinga gli aromi fuori dal mezzo; le pareti cellulari solo parzialmente degradate fungono da ricettori degli acidi grassi a media catena C<sub>8</sub>, C<sub>10</sub> e C<sub>12</sub> che si accumulano durante le fermentazioni stentate.

**Fermoplus Dap Free** può essere utilizzato con grande efficacia sin dalle prime fasi della fermentazione, purché la carica microbica indigena sia contenuta e l'inoculo dei *Saccharomyces cerevisiae* sia tale da limitare i tempi di latenza ed evitare che le vitamine rimangano disponibili per la microflora indesiderata.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

## → DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 10 a 40 g/hL.

**Fermoplus Dap Free** apporta 7 ppm\* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua o mosto ed aggiungere alla massa in rimontaggio; è consigliabile dividere l'aggiunta in tre fasi.





# FERMOPLUS® Dap Free

## → 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%.