



FERMOPLUS® Premier Cru

Tápanyag érlelésre szánt vörösborokhoz



→ LEÍRÁS

Tápanyag, amely segíti az élesztő működését szerkezetes vörösborok erjesztésekor, tanninokban és kivonatokban gazdag. Ezekben a borokban, melyekben gyakran magas az alkohol tartalom, az élesztőnek szterolokra van szüksége, hogy ellenálló legyen a stresszes körülményekkel szemben. Ezen túl a szőlőben található proantocianidinek jelenléte csökkenti a must redox potenciálját, ezáltal hajlamossá teszi a bort egy erős redukciós állapotra, ami kellemetlen szagok kialakulásához vezet (H_2S , mercaptán, diszulfid). **Fermoplus Premier Cru** enzimatikusan előkezelt élesztő sejtfalat tartalmaz, mely nagy koncentrációban biztosítja a szterolokat, ezáltal elősegíti a cukor kiürülését, megelőzve az illékony savasság növekedését. A termékben található ellag tanninok hatására csökken a kellemetlen szagok kialakulása, hatékonyabbá teszi az oxigénellátást és segíti a szín stabilizálását. A cellulóz rostjai lehetővé teszik az exogén toxinok és a közepes láncú zsírsavak megkötését, melyek akadályozzák az erjedést.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátumok, diammonium-foszfát, borászati tannin, tiamin-hidroklorid.

→ ADAGOLÁS

30-80 g/hL vagy mázsa. **Fermoplus Premier Cru** felszabadít 11 ppm* APA-t 10 g/hL adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben vagy mustban és adagoljuk egyenletesen a kezelendő termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg - Nettó 20 kg-os zsákok.

* Spektrofotometriás-enzim analízissel kapott érték. Spektrofotometriás módszereket alkalmaznak, amelyek külön azonosítják az APA alkotóelemek értékeit: ammónium ion és nitrogén az alfa aminosavak elsődleges csoportjaiból, szerves nitrogén. A szerves nitrogén elemzése, az N-OPA technika, nem specifikus a prolin aminosavra, mivel nem mutatható ki a másodlagos csoportok jelenléte miatt; ezen túl ez egy olyan aminosav, amelyet az élesztő nem képes gyorsan asszimilálni. Ezek az értékek eltérhetnek az összes Kjeldahl-nitrogén módszerrel (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) kapott eredményektől, amelyek azonosítják az összes jelen lévő nitrogént. A mérési és gyártási hiba tartománya $\pm 10\%$.

