



FERMOPLUS® CH Fruit

Nutriente para leveduras, com alto teor em aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O poder dispor de aminoácidos específicos, permite às leveduras de conduzir uma fermentação regular e, sobretudo, exaltar as características varietais típicas da videira. Em especial, nos mostos provenientes de uvas aromáticas, é indispensável poder contar com compostos como: isoleucina (precursor dos álcoois e acetatos amílicos); leucina (que origina álcoois e ésteres isoamílicos responsáveis por notas de banana e de maracujá); valina (que origina acetatos isobutílicos, que transmitem aromas florais e de frutas brancas). As funções metabólicas das leveduras são, além disso, fortemente influenciadas pela glutamina, fundamental transportador de íons amônio através da membrana celular, que resulta indispensável para a multiplicação e a nutrição da célula. Ao que se refere aos vinhos provenientes de uvas particularmente ricas de precursores aromáticos, a presença em fermentação de arginina e prolina desempenham um papel de exaltação da tipicidade e contribuem para construir um perfil aromático adequado. Baseando-se nestas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente rico de paredes celulares e autolisados de levedura, particularmente dotado de aminoácidos específicos, que resultam fundamentais para a caracterização de castas aromáticas como o Chardonnay.

Fermoplus CH Fruit é indicado para uvas de baga branca nas quais se quer acentuar o património aromático. A utilização deste nutriente em mostos de uvas Chardonnay permite perceber com muito mais clareza os aromas típicos desta casta, enquanto a sua adição em diferentes castas facilita a produção de aromas atribuíveis às notas desta casta. Isto confirma como através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressão do património aminoacídico.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, Ácido L-Ascórbico.

Coadjuvante tecnológico.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

→ DOSES RECOMENDADAS

Utiliza-se de 20-40 g/hL.

Fermoplus CH Fruit cede 6,8 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto e adicionar no recipiente de reidratação ou na cuba. Adicionar ao mosto depois do início da fermentação tumultuosa, nunca após 72 horas do início da mesma.





FERMOPLUS[®] CH Fruit

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixa de 10 kg.

Sacos de 5 kg.

* Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amónio e azoto proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%".

