



FERMOPLUS Dap Free

Nutriente para vinificação, à base de paredes celulares de leveduras e autolizados de leveduras



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Dap Free é um produto 100% natural, obtido da *Saccharomyces cerevisiae* de fermentação primária; é uma mistura balanceada de preparados a base de cascas de leveduras, que garantem uma elevada biodisponibilidade, tanto dos compostos nitrogenados quanto daqueles lipídicos.

Durante a fermentação a levedura necessita de substâncias nitrogenadas facilmente assimiláveis, de fatores lipídicos que asseguram a resistência em elevados graus alcoólicos, de vitaminas e microelementos que facilitem o metabolismo.

Fermoplus Dap Free graças a sua composição transfere todos os elementos necessários para a levedura. Os Aminoácidos livres, biodisponíveis, estão presentes em proporção ideal para as fermentações dos mostos de uva.

A sua assimilação é mais simples e imediata do que o nitrogênio inorgânico.

As Vitaminas B₁ (tiamina), B₂ (riboflavina), B₅ (ácido pantoténico), B₆ (piridoxina), B₁₂ (cianocobalamina) e PP (niacina), junto ao zinco e magnésio são fatores indispensáveis para a atividade das enzimas.

As Manoproteínas evitam a perda aromática durante a fermentação: ligam a si ésteres e terpenos funcionando de âncora e evitam que o CO₂ afaste os aromas para fóra do meio.

As Paredes Celulares somente parcialmente degradadas funcionam de receptores dos ácidos graxos de média cadeia C₈, C₁₀ e C₁₂ que se acumulam durante as fermentações difíceis.

Fermoplus Dap Free pode ser utilizado com grande eficácia a partir das primeiras fases da fermentação, desde que a carga microbiana nativa esteja controlada e o inóculo dos *Saccharomyces cerevisiae* seja tal a limitar os tempos de latência e evitar que as vitaminas permaneçam disponíveis para a microflora indesejada.

Fermoplus Dap Free representa o produto ideal para a fermentação de vinhos Biológicos: está de acordo com todos os regulares de produção.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolizados de leveduras.

→ DOSES A APLICAR

Aconselha-se uma dose de 10 a 40 g/hL.

Fermoplus Dap Free cede 7 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.





FERMOPLUS® Dap Free

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto, vinho ou água e adicionar à massa em remontagem. Recomenda-se dividir a adição por três etapas.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 500 g em caixas com 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%.

