



# FERMOPLUS® CH Fruit

Hefenährsto mit natürlich hohem Gehalt von Aminosäuren, ideal zur Weinbereitung von Weinen mit ausdrucksvoller Aromatik



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Verfügbarkeit spezifischer Aminosäuren unterstützt die Hefe dabei, eine gesunde und vollkommene Gärung durchzuführen und typische rebsortenspezifische Charaktereigenschaften optimal in den Vordergrund zu bringen.

Ganz besonders benötigen die Moste von aromatischen Rebsorten die folgenden Aminosäuren: Isoleucin, eine Alkohol- und Amylacetatvorstufe; Leucin, eine Vorstufe von Alkoholen und Isoamylester, die insbesondere die Komponenten Banane und Maracuja fördern; Valin, Isobutylacetat, eine Vorstufe für blumige Noten und Kernobstnoten.

Die metabolische Funktion der Hefen wird stark vom Glutamingehalt geprägt, der wiederum eine wichtige Transporthilfe für Ammonium-Ionen durch die Zellmembran darstellt und für die Vermehrung und die Ernährung der Hefezellen sehr wichtig ist. Weitere wesentliche Aminosäuren wie Arginin und Prolin haben mehrere Funktionen. So wird beispielsweise die Rebsortentypizität gesteigert; außerdem stellen sie eine wichtige Stickstoffquelle dar. Basierend auf diese Erkenntnisse hat AEB einen neuen Nährstoff entwickelt, reich an Hefezell-Präparaten. Auch ist er ganz besonders reichhaltig mit Hinblick auf spezifische Aminosäuren, die für die Ausprägung der Komponenten von aromatischen Weinen wie Chardonnay relevant sind. **Fermoplus CH Fruit** wurde entwickelt, um das aromatische Profil von Weißweinen zu unterstützen. Der Einsatz dieses Nährstoffes bei Chardonnay Mosten macht es möglich, die sortentypischen Aromavorstufen freizusetzen und die Bildung weiterer vergleichbarer Aromen zu unterstützen. Die Entwicklung der Aromastoffe basiert auf Aminosäuren; dieser Prozess ist durch den Erlich Mechanismus erläutert.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinde, Hefeautolysate, Ascorbinsäure.

## → DOSIERUNG

20-40 g/hL. Autorisierter Dosierungsgrenzwert: 133 g/hL (EG Verordnung Nr. 606/2009).

## → ANWENDUNG

In Most auflösen und direkt in das Medium oder den Tank einarbeiten. Zugabe in den Most nach Beginn der stürmischen Gärung nicht später als 72 Stunden nach Gärbeginn.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

1 kg Beutel Produkt Kennzeichnung.  
5 kg Beutel Produkt Kennzeichnung.

