



FERMOPLUS® Tropical

Hefenährstoff mit hohem Aminosäuregehalt; ideal um den aromatischen Ausdruck eines Weines zu steigern



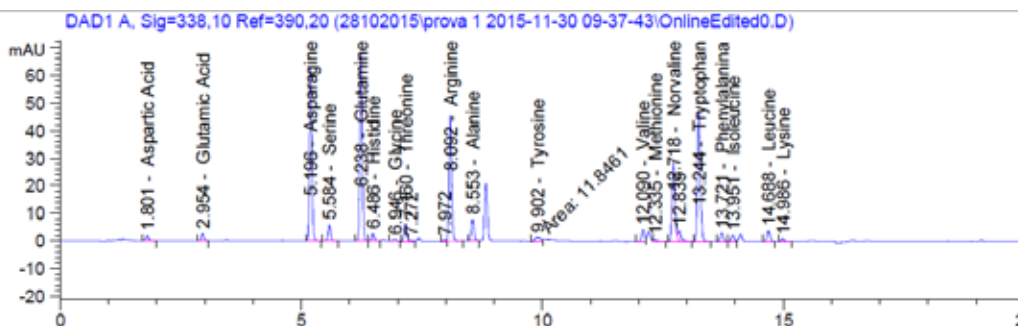
→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Verfügbarkeit spezifischer Aminosäuren unterstützt die Hefen darin, eine gesunde und vollständige Gärung durchzuführen und typische Rebsorten-spezifische Charaktere hervorzuheben.

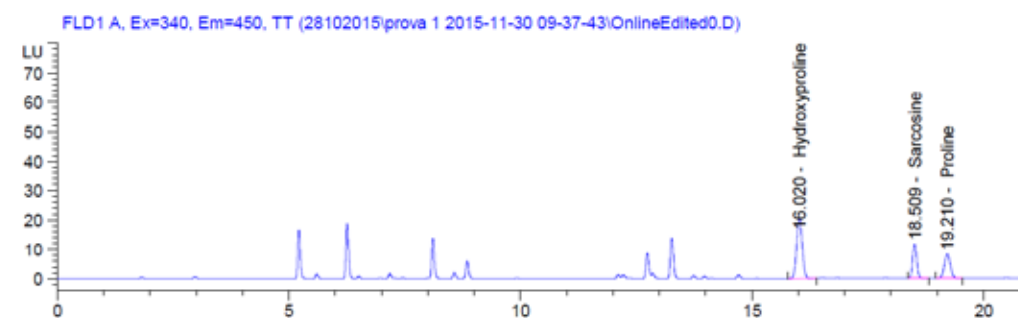
Die Moste von aromatischen Rebsorten benötigen insbesondere die Aminosäuren Leucin, Phenylalanin, Isoleucin und Valin, um sortenspezifische Aromata auszuprägen.

Die metabolische Funktion der Hefen wird stark vom Glutamingehalt geprägt, der eine maßgebliche Transporthilfe für Ammoniumionen durch die Zellenmembran darstellt und der des Weiteren für die Vermehrung und Ernährung der Hefezelle wichtig ist.

Zusätzliche wichtige Aminosäuren, wie Arginin, haben mehrere Funktionen, beispielsweise die Steigerung der Rebsortentypizität, und sie stellen eine relevante Stickstoffquelle dar. Die folgenden Chromatogramme zeigen verschiedene portugiesische aromatische Rebsorten:



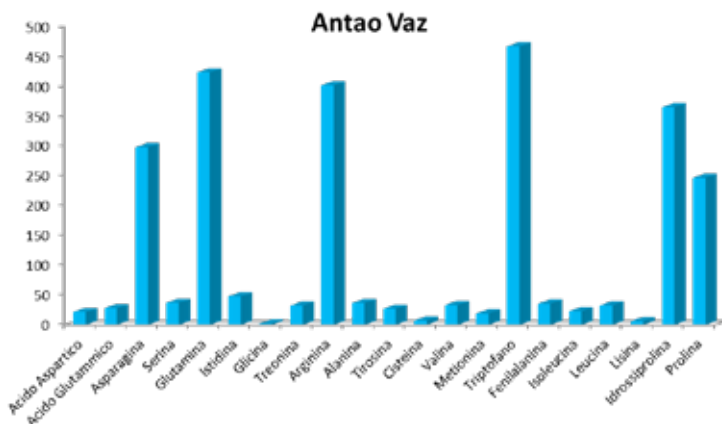
Chromatogramm mit HPLC Analytik, DAD Sensoren und Fluorimeter von einem Antão Vaz Most



Chromatogramm mit HPLC Analytik, DAD Sensoren und Fluorimeter von einem Antão Vaz Most



FERMOPLUS® Tropical



Vorherige Chromatogramme in einem Histogramm zusammengefasst: die Werte sind in mg/l angegeben, Standard-Aminosäuren sind ebenfalls dargestellt.

Basierend auf diesen Erkenntnissen hat AEB den zweiten Nährstoff in der Fermoplus Angebotsreihe entwickelt. Fermoplus Tropical ist reich an Hefezell-Präparaten und besonders reichhaltig an spezifischen Aminosäuren, die für die Ausprägung der Aromatik von tropischen Früchten im Wein maßgeblich sind, und es hat außerdem eine Aktivierungsfunktion.

Fermoplus Tropical wird primär eingesetzt, um das aromatische Profil von Weißweinen hervorzuheben. Der Einsatz dieses Nährstoffs im Moststadium ermöglicht es denjenigen Rebsorten, die Vorstufen dieser Aromastoffe besitzen, diese freizusetzen und die Bildung ähnlicher Aromen zu unterstützen. Die Entwicklung von Aromastoffen basiert ausschließlich auf Aminosäuren und sind durch den Erlich Mechanismus erklärt.

Title: Leucine Degradation 19
Organism: Saccharomyces cerevisiae



→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinde, Hefeautolysate, Ascorbinsäure 2%.

Hergestellt in den AEB Produktionsstätten in Frankreich

GMO frei, keine ionisierenden Behandlungen durchgeführt

FERMOPLUS Tropical ist hergestellt nach dem Codex Oenologique International.





FERMOPLUS® Tropical

→ DOSIERUNG

Von 20 bis 50 g/hl

Maximal zugelassene Dosierung: 130 g/hl (EU Verordnung Nr. 606/2009)

→ ANWENDUNG

In Most auflösen und dem Hefevermehrungsgefäß oder dem Gärgefäß zurückführen. Zum Most zum Beginn der aktiven Gärung zugeben, aber nicht später als 72 Stunden nach Gärbeginn.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, von direktem Sonnenlicht und Wärme fern halten.

1 kg netto Beutel

5 kg netto Beutel

