



FERMOPLUS® Floral

Tápanyag természetes aminosavakban gazdag élesztőkhöz, ideális nagyon aromás borok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Az AEB kutatócsoportja tisztában van a nitrogéntartalmú tápsók fontos és központi szerepével és eredményeik alapján megerősítették a tápanyag aminosav-összetételének és a bor aromás profiljának összefüggését. A piac által javasolt fajták közül a Zöld Veltelini szőlőfajtát (más néven Zöld muskotály) választották az illatáért a fogyasztók által kedvelt borok közül. Ezeket az észrevételeket alapul véve AEB kifejlesztett egy új Fermoplus Varietal családhoz tartozó tápanyagot. **Fermoplus Floral** az ausztriai szőlők virágos, gyümölcsös és fűszeres jellegeit adja át, kiemelve a fehér bogyóójú szőlőket és fokozza az aromás frissességet. Ez egy élesztő sejtfa készítményekben gazdag aktiváló, különösen gazdag speciális aminosavakban, melyek alapvető fontosságúak a "Virágos" aroma profillal rendelkező borok esetében. **Fermoplus Floral** è olyan fehér szőlőkhöz javasolt, melyeknél ki akarjuk emelni ezt az aromás profilt. Ezt a tápanyagot mustokhoz használva lehetőség nyílik a fajták tipikus aromáinak sokkal határozottabb kiemelésére, melyek az előanyagokban természetes módon jelen vannak, míg hozzáadása a különböző fajtákhoz hozzájárul az ezekre a jellegekre visszavezethető illatok előállítására. Ez bizonyítja, hogy az Ehrlich-féle mechanizmuson keresztül bizonyos aromás jellemzők az aminosavak tulajdonságainak kifejeződése.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa és élesztő autolizátum alapú készítmény, aszkorbinsav.

GMO mentes és nem történtek ionizáló kezelések. **Fermoplus Floral** megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 20-40 g/hl. **Fermoplus Floral** felszabadít 7 ppm* APA-t 10 g/hl adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk közvetlenül a kezelendő termékhez vagy oldjuk fel mustban és tegyük közvetlenül a tartályba.

→ 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-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 +-10%.

