



FERMOPLUS® PyrOff

A metoxipirazin szint csökkentésére javasolt tápanyag



→ LEÍRÁS

A metoxipirazinok (MP) nagyon alacsony érzékelési küszöbvel rendelkező vegyületek, kellemetlen "gyógynövényes" és "zöldpaprikás" jelleget adnak a bornak. Gyakran előfordul fenolosan éretlen borokban, illetve a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling fajtákban, ahol természetes módon is nagyobb mennyiségben van jelen. Ezek a vegyületek megtalálhatóak a szőlőfürt bogyóiban és a kocsányban egyaránt.

Fermoplus PyrOff élesztő autolizátum és kiemelkedő adszorpciós képességű élesztő sejtfa alapú tápanyag. Működése a lizátum és a sejtfa együttműködésén alapul. A lizátum az élesztő erőteljes fermentációs képességét segíti, ugyanakkor felelős ezeknek a vegyületeknek a csökkentéséért. A sejtfa alapvető fontosságú a metoxipirazinok adszorpciójához.

Fermoplus PyrOff, azon túl, hogy ezekre az illatanyagokra hat, megfelelő tápanyagellátást biztosít az élesztő számára és különleges aminosavas formulája hozzájárul a kellemes fermentatív aromák felszabadításához, mely az észterek aromás vegyületeinek családjára vezethető vissza.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátumok.

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 10-70 g/hL. A megfelelő adagolás kiválasztása közvetlenül arányos a kezelendő metoxipirazin szinttel; az ideális adagolási tartomány 30-50 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel a kívánt mennyiséget vízben és adjuk egyenletesen a kezelendő anyaghoz. Ahol szükséges ezt a terméket az AEB bármelyik másik tápanyagával együtt használhatjuk.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 5 kg-os zsákok.

