



FERMOPLUS® Spicy Fruit

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos, ideal para obtener vinos con gran expresión aromática



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, consciente del importante papel y rol esencial de la nutrición nitrogenada, ha consolidado la correlación entre la composición aminoácida de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades que ofrece el mercado, ha seleccionado la variedad Syrah y la piemontesa Pelaverga, por su aroma afrutado y especiado. Basándose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus varietal. **Fermoplus Spicy Fruit** comparte con las variedades las notas afrutadas y especiadas, mejorando las variedades tintas e incrementando su potencial aromático.

Se trata de un activante a base de cortezas y autolisado de levaduras, especialmente dotado de aminoácidos específicos fundamentales para la caracterización de vinos con un perfil aromático "afrutado y especiado". El uso de este nutriente en el mosto permite que estos aromas típicos se perciban mucho más evidentemente en las variedades que naturalmente poseen los precursores, mientras que su aplicación en variedades diversas favorece la producción de aromas relacionados con estas notas. Esto confirma que a través del mecanismo de Ehrlich algunas notas aromáticas son expresiones metabólicas del patrimonio aminoácido.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura, Ácido L-Ascórbico.
No contiene OGM y no ha sufrido tratamientos ionizantes.

→ DOSIS DE EMPLEO

20-60 g/hL. **Fermoplus Spicy Fruit** aporta 8 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y adicionar a la masa en remontado. Donde sea necesario la dosis puede integrarse con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.
Sacos de 5 kg netos.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: Ión Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

