



FERMOPLUS® Spicy Fruit

Nutriente para leveduras, com alto teor em aminoácidos, ideal para obter vinhos com grande expressão aromática



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente consciente da preponderante e central função da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição em aminoácidos de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as castas disponíveis no mercado, foram escolhidas as castas Syrah e a piemontesa Pelaverga, pelo seu bouquet frutado e a especiarias. Com base nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus varietais. **Fermoplus Spicy Fruit** compartilha com as castas, notas frutadas e a especiarias, exaltando as castas de bagas tintas incrementando-lhes as potencialidades aromáticas. Trata-se de um ativante à base de paredes celulares e autolisados de leveduras, particularmente dotado de aminácidos específicos que são fundamentais para a caracterização dos vinhos com um perfil aromático "frutado e a especiarias". O uso desse nutriente no mosto permite perceber muito mais nitidamente esses aromas típicos nas castas que naturalmente possuem os precursores, enquanto a sua adição em castas diversas favorece a produção de sensores atribuíveis a essas notas. Isso confirma que, através do mecanismo de Ehrlich, algumas notas aromáticas são expressão do património aminoacídico.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, Ácido L-Ascórbico.
Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.

→ DOSES A USAR

De 20 a 60 g/hL. **Fermoplus Spicy Fruit**: 10 g/hL incorporam 8 ppm* de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicionar uniformemente na massa. Quando necessário, a dose pode ser complementada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz e do calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos com 5 kg.

* Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amónio e azoto proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%".

