



FERMOPLUS® Spicy Fruit

Tápanyag magas aminosavtartalmú élesztőkhöz, ideális nagyon aromás borok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Az AEB kutatócsoportja tisztában van a nitrogén bevitel fontos és központi szerepével és megerősítették az összefüggést a tápanyagok aminosav összetétele és a borok aroma profilja között. A piacon található fajták közül a Syrah és a piemonti Pelaverga szőlőt választották azok gyümölcsös és fűszeres jellege miatt. A fentiek figyelembevételével AEB kifejlesztett egy új tápanyagot a Fermoplus terméksorban. **Fermoplus Spicy Fruit** gyümölcsös és fűszeres jelleget kölcsönöz a szőlőnek, kiemelve a fekete bogyójú szőlőt és növelve az aroma potenciált. Ez egy speciális aminosavakban nagyon gazdag élesztő sejtfa és élesztő autolizátum alapú aktiváló, mely alapvetőnek bizonyult a "gyümölcsös és fűszeres" aroma profilú borok jellegzetességének teteléhez. Ennek a tápanyagnak mustban történő használata lehetővé teszi, hogy sokkal határozottabban érződjenek ezek a tipikus illatok azoknál a fajtáknál, ahol ezek a prekursorok jelen vannak, míg hozzáadása a különböző fajtákhoz hozzájárul az ezekre a jegyekre visszavezethető illatok előállításához. Ez megerősíti az Ehrlich mechanizmuson keresztül, hogy néhány aromás jelleg az aminosavak kifejeződése.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátum, aszkorbinsav. GMO mentes és nem történt ionizáló kezelés.

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 20-60 g/hL. **Fermoplus Spicy Fruit** felszabadít 7.2 ppm* APA-t 10 g/hL adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben és adagoljuk egyenletesen a kezelendő termékhez. Ahol szükséges használhatjuk kombinálva az AEB más tápanyagával.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonban.

Nettó 5 kg-os zsák.

* 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%.

