



FERMOPLUS® CH Fruit

Tápanyag természetes aminosavakban gazdag élesztőkhöz, ideális kiemelkedő aromás jelleggel rendelkező borok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Speciális aminosavakat bocsájt rendelkezésre, ezáltal lehetővé teszi az élesztő számára egy szabályos erjedés lefolytatását és mindenekelőtt kiemeli a szőlő tipikus fajtajellemzőit. Különösen az aromás szőlőből készült mustoknál elengedhetetlenek a következő vegyületek: izoleucin (alkoholok és amid acetátok prekursora), leucin (a banán és a maracuja jellegét adó alkoholok és izoamil észterek prekursora), valin (a virágos és fehér gyümölcsös jelleget adó izobutil acetátok prekursora). Az élesztők metabolikus funkcióit szintén erősen befolyásolja a glutamin, az ammónium-ionok alapvető transzportere a sejtmembránon keresztül, amely nélkülözhetetlen a sejtek szaporodásához és tápanyagellátásához. Ami az aromás prekurzorokban különösen gazdag szőlőből származó borokat illeti, az arginin és a prolin jelenléte erjedéskor fontos szerepet játszik a jellegzetességek kiemelésében és hozzájárul a megfelelő aromás profil kialakításához. Ezen megfontolások alapján az AEB kifejlesztett egy új tápanyagot, amely élesztő sejtfalban és autolizátumokban gazdag, valamint speciális aminosavakkal különösen ellátott, amelyek alapvető fontosságúak az aromás szőlő jellegzetességeinek kialakításához, mint például a Chardonnay. **Fermoplus CH Fruit** fehér bogyójú szőlőhöz javasolt, ahol a szőlő eredeti aromáit szeretnénk kihangsúlyozni. Ennek a tápanyagnak chardonnay szőlőmustban történő felhasználása lehetővé teszi, hogy sokkal tisztábbá tegye a fajta jellegzetes aromáit, miközben a különféle fajtákhoz történő hozzáadása megkönnyíti a szőlőfajtára jellemző tulajdonságok előállítását. Ez megerősíti, hogy az Ehrlich-mechanizmuson keresztül egyes aromás jegyek az aminosavak kifejeződései.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátum, aszkorbinsav.

→ ADAGOLÁS

20-40 g/hl. **Fermoplus CH Fruit** felszabadít 6.8 ppm* APA-t 10 g/hL adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel mustban és tegyük a rehidratációs edénybe vagy a tartályba. A viharos erjedés elindulása után adjuk a musthoz, de nem több mint 72 órával annak elindulása után.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 0,500 kg-os csomagok 10 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%.

