



FERMOPLUS® Rouge

Tápanyag vörösborok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Vörösborok készítésekor gyakran magas a pH (3,4 feletti), mely csökkenti a hozzáadott SO₂ hatékonyságát és növeli az őshonos élesztők és a tejsavbaktériumok fejlődéséből adódó megakadt vagy módosult erjedés veszélyét. Héjon történő áztatáskor nagyobb mennyiségben kerülhetnek növényvédőszeresek a termékbe, mely növeli a kellemetlenségek kockázatát. Ezért fontos a **Fermoplus Rouge** használata, egy tápanyag, mely megfelelő arányban tartalmaz élesztő sejtfalat, cellulózt és tanninokat, adszorbaálja az exogén toxinokat és segíti az élesztő anyagcseréjét. **Fermoplus Rouge** megelőzi a vontatott erjedést és az ebből adódó érzékszervi eltéréseket, hozzájárul a borok kellemes ízének és aromájának kialakításához, javítja a színárnyalatot stabilá téve azt. Az élesztő sejtfalból származó tanninok és aminosavak segítenek szerkezetesebbé és kerekébbé tenni a borokat.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal készítmény, diammonium-foszfát, borászati tannin keverék, tiamin-hidroklorid (B₁ vitamin).

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 30-70 g/hL. **Fermoplus Rouge** felszabadít 11 ppm* APA-t 10 g/hL adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben és adagoljuk egyenletesen a kezelendő termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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%.

