



# FERMOPLUS® Tropical

Tápanyag magas aminosav tartalmú élesztőkhöz, ideális kiemelkedő aromás jelleggel rendelkező borok készítéséhez



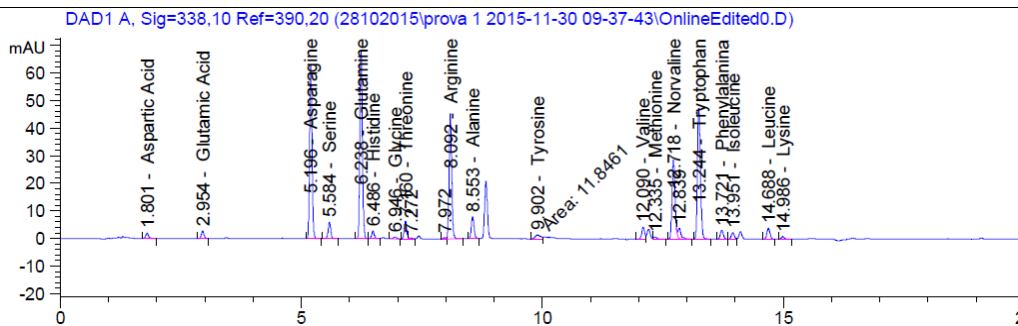
## → LEÍRÁS

Speciális aminosavak elhelyezésének képessége lehetővé teszi, hogy az élesztők szabályos fermentációt vezessenek le és mindenekelőtt kiemeljék a szőlők különböző tipikus jellegzetességeit.

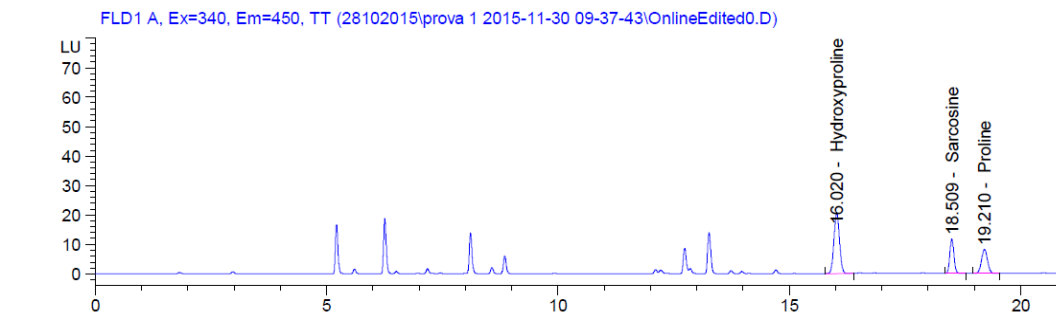
Különösen az aromás szőlőből készült mustoknál elengedhetetlen a következő összetevőkkel számolni: leucin, fenil-alanin, izoleucin, valin.

Az élesztők metabolikus funkciói ezen kívül erősen befolyásoltak a glutamintól, a glutaminsav amidjától, mely az aminosavak alapvető szállítója a sejtmembránon keresztül és nélkülözhetetlennek mutatkozik a szaporodásnál és a sejtek táplálásánál.

Vannak más, nagyon fontos aminosavak, mint az arginin, mely dupla funkciót tölt be mind kiemelve a tipikusságot, mind hatalmas nitrogén forrást és gyors asszimilációt biztosítva.



Egy Antão Vaz must kromatogramja, mely DAD detektorral és fluoriméterrel párosított HPCL elemző technikával készült.

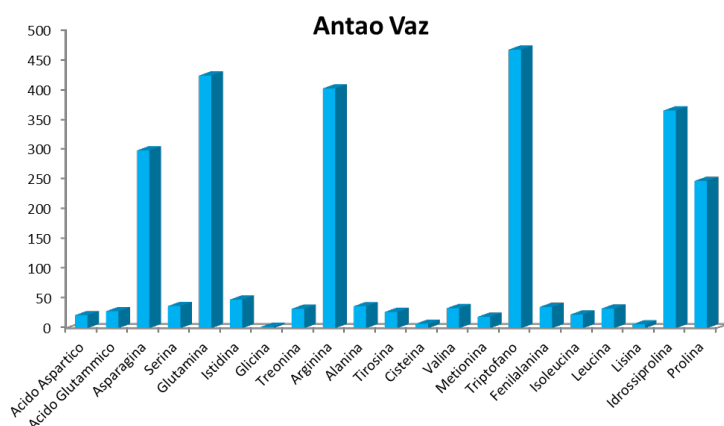


Egy Antão Vaz must kromatogramja, mely DAD detektorral és fluoriméterrel párosított HPCL elemző technikával készült.





## FERMOPLUS® Tropical



Az előző kromatogram áttétele hisztogramra: a megjelölt értékek mg/l-ben vannak kifejezve. A grafikonon megtalálhatóak a standard aminosavak is.

Ezekre az adatokra alapozva AEB kidolgozta a Fermoplus Varietali sor második tápanyagát. Egy élesztő sejtal alapú készítményben gazdag sok aminosavat tartalmazó aktiválót, mely alapvetőnek bizonyult a borok karakterizálásához a "trópusi" aroma profil szempontjából.

**Fermoplus Tropical** fehér bogyójú szőlőhöz javasolt, ahol a szőlő eredeti aromáit szeretnék 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 kifejeződésai.

**Title:** Leucine Degradation 1-9  
**Organism:** Saccharomyces cerevisiae



## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtal, élesztő autolizátum, aszkorbinsav.

**Fermoplus Tropical** megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.





# FERMOPLUS<sup>®</sup> Tropical

## → ADAGOLÁS

20 - 50 g/h.

**Fermoplus Tropical** felszabadít 8.5 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 1 kg-os csomagok 15 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%.

