



# FERMOPLUS® Prosecco

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos naturales, ideal para obtener vinos con aromas afrutados y florales



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermoplus Prosecco** es un nutriente rico en aminoácidos, ideal para la fermentación de vinos base espumoso método Charmat. El uso de **Fermoplus Prosecco** garantiza la producción de aromas florales y afrutados que permiten un producto rico en notas ideales para la refermentación. Estas notas se integran perfectamente con el perfil ácido del vino evidenciando de manera marcada y equilibrada el retrogusto. **Fermoplus Prosecco** es el nutriente ideal para la toma de espuma en autoclave, donde se desea un aroma delicado. Las principales sensaciones aromáticas que se perciben con **Fermoplus Prosecco** se extienden desde la fruta de verano a las flores de las hierbas aromáticas, resaltando los matices cítricos como el limón y la mandarina.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura, Ácido L-Ascórbico.

## → DOSIS DE EMPLEO

20-80 g/hL. **Fermoplus Prosecco** aporta 7.2 ppm\* de NFA para una dosificación de 10 g/hL

## → FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente en el medio o disolver en mosto y añadir directamente en el depósito.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.  
Sacos de 5 kg netos.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: Ión Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

