



FERMOPLUS® Sauvignon

Nutriment pour levures à haut contenu en acides aminés naturels, idéal pour obtenir des vins à l'expression aromatique très marquée.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Pouvoir disposer d'acides aminés spécifiques permet aux levures de conduire une fermentation régulière et surtout d'exalter les caractéristiques variétales typiques du cépage.

Dans les moûts issus de raisins aromatiques, la présence de composés essentiels tels que la Cystéine (précurseur des composés thiolés), l'Isoleucine (précurseur des alcools et acétates amyliques), la Leucine (donnant des alcools et des esters amyliques responsables des notes de banane), et la Valine (dont dérivent les acétates d'isobutylique et confèrent des notes florales et de fruits à chair blanche) sont indispensables à la complexité aromatique.

Les fonctions métaboliques des levures sont en outre, fortement influencées par la glutamine, transporteur fondamental d'ions d'ammonium via la membrane cellulaire, qui s'avère indispensable pour la multiplication et la nutrition de la cellule. En ce qui concerne les vins issus de raisins particulièrement riches en précurseurs aromatiques, l'arginine et la proline contribuent à la typicité du profil aromatique.

A partir de ces considérations, AEB a mis au point un nutriment nouveau riche en écorces et en autolysats de levures, particulièrement doté d'acides aminés spécifiques, essentiels pour la caractérisation des cépages aromatiques sur lesquels nous souhaitons renforcer les notes thiolées.

Fermoplus Sauvignon est préconisé pour les raisins à baie blanche sur lesquels on souhaite accentuer le patrimoine aromatique variétal. L'utilisation de ce nutriment en moût à partir de raisins tels que Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana, permet de percevoir beaucoup plus nettement les parfums typiques de cette variété, tandis que son ajout dans des variétés différentes de celles-ci en facilite la production.

Ceci confirme que les notes aromatiques sont l'expression du patrimoine en acides aminés via le mécanisme de Ehrlich.

La présence de tanins de pellicule exerce une action antioxydante sur les précurseurs aromatiques et sur la préservation des arômes produits.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures, autolysats de levures, tanin de pellicule, acide L-Ascorbique.





FERMOPLUS® Sauvignon

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 15 à 50 g/hL.

Fermoplus Sauvignon apport 7 ppm* de ARA pour un dosage de 10 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans le milieu de réhydratation des levures ou dans la cuve. Ajouter dès le début de la fermentation tumultueuse et plus au delà de 24 h.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver en emballage scellé d'origine, dans un endroit frais à l'abri de la lumière et de la chaleur directes. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Paquet de 500 g en carton de 10 kg.

Sac de 5 kg.

*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/-10%.

