



FERMOPLUS® Sauvignon

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, mint a cisztein (tiolos összetevők prekursora), 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 jellegét 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 sejtfaiban és autolizátumokban gazdag, valamint speciális aminosavakkal különösen ellátott, amelyek alapvető fontosságúak az aromás szőlő jellegzetességeinek kialakításához, ahol ki akarjuk emelni a tiolos jegyeket.

Fermoplus Sauvignon fehér bogyójú szőlőhöz javasolt, ahol a szőlő eredeti aromáit szeretnénk kihangsúlyozni. Ennek a tápanyagnak Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana szőlőkből származó mustokban történő felhasználása lehetővé teszi, hogy sokkal tisztábbá tegye a fajta jellegzetes aromáit, miközben a különféle fajtákhoz történő hozzáadása megkönnyíti a szőlőfajta jellemző tulajdonságok előállítását. Ez megerősíti, hogy az Ehrlich-mechanizmuson keresztül egyes aromás jegyek az aminosavak kifejeződésai.

A szőlőhéj tannin jelenléte antioxidáns hatást gyakorol az aromás prekurzorokra és az előállított aromák eltarthatóságára.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátum, aszkorbinsav, szőlőhéj tannin.

→ ADAGOLÁS

15 - 50 g/hl.

Fermoplus Sauvignon felszabadít 7 ppm* APA-t 10 g/hl adagolás esetén.





FERMOPLUS® Sauvignon

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel mustban és tegyük a rehidratációs edénybe vagy a tartályba. A viharos erjedés elindulása után adjuk a musthoz, de nem több mint 24 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%.

