



FERMOPLUS® Spicy Fruit

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



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le département Recherche d'AEB, activement conscient du rôle prépondérant et central de la nutrition azotée, a consolidé la corrélation entre la composition en acides aminés d'un nutriment et le profil aromatique du vin. Parmi les variétés proposées sur le marché, elle a choisi le cépage Syrah et le Piémontais Pelaverga, pour leur bouquet fruité et épicé.

Sur la base de ces considérations, AEB a développé un nouveau nutriment de la gamme variétale Fermoplus. **Fermoplus Spicy Fruit** préconisé pour mettre en valeur les cépages à baies rouges sur lesquels on souhaite accentuer le patrimoine aromatique variétal. C'est un activateur à base d'écorces et d'autolysats de levures, particulièrement riches en acides aminés spécifiques, facteurs essentiels pour la caractérisation des vins au profil aromatique « fruité et épicé ».

L'utilisation de ce nutriment dans les moûts permet de percevoir beaucoup plus nettement ces parfums typiques dans les variétés qui possèdent naturellement les précurseurs, tandis que son ajout dans des variétés différentes favorise la production de parfums se référant à ces notes. Ceci confirme que les notes aromatiques sont l'expression du patrimoine en acides aminés via le mécanisme de Ehrlich.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures
- Autolysats de levures
- Acide ascorbique

Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisant.

→ DOSES D'EMPLOI

On conseille un dosage compris entre 20 et 60 g/hL.

Fermoplus Spicy Fruit apporte 8 ppm* d'ARA pour un dosage de 10 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans l'eau et l'ajouter uniformément à la masse. Si nécessaire, la dose peut être intégrée avec tout autre nutriment de la gamme AEB.





FERMOPLUS® Spicy Fruit

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur directes.

- Paquet de 500 g en carton de 10 kg.
- Sac de 5 kg

* Apport obtenu par analyse spectrophotométrique-enzymatique.

Les méthodes spectrophotométriques utilisées identifient séparément les valeurs constituant l'ARA : l'ion ammonium et l'azote provenant des groupes primaires des acides aminés alpha, l'azote organique. L'analyse de l'azote organique, technique N-OPA, n'est pas spécifique de l'acide aminé Proline, car il n'est pas détectable en raison de la présence de groupes secondaires ; de plus, c'est un acide aminé qui n'est pas facilement assimilable par la levure. 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%».

