



FERMOPLUS® Sauvignon

Nutriente para leveduras com alto teor em aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática

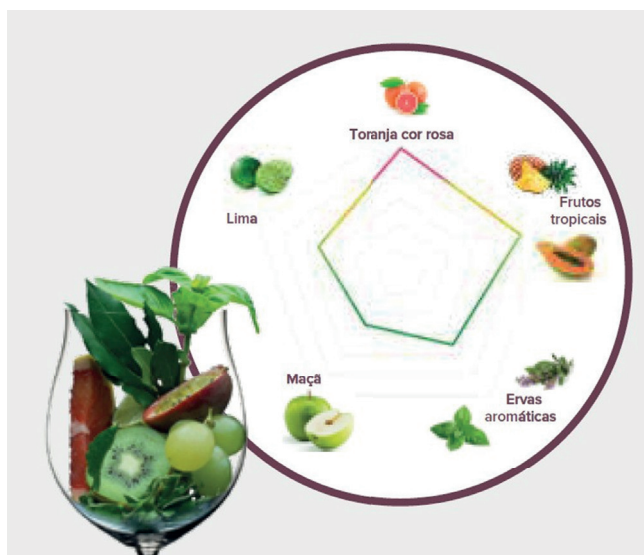


→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A possibilidade de dispor de aminoácidos específicos permite que as leveduras conduzam a fermentação de modo uniforme e, sobretudo, de exaltar as características varietais típicas da casta.

Em particular, nos mostos provenientes de uvas aromáticas, é essencial poder contar com compostos como a cisteína (precursor dos compostos tiólicos), isoleucina (precursor dos álcoois e acetatos amílicos), leucina (que dá origem a álcoois e ésteres isoamílicos responsáveis pelas notas à banana), valina (da qual derivam os acetatos isobutílicos que conferem notas florais e frutas brancas). As funções metabólicas das leveduras também são fortemente influenciadas pela glutamina, transportador fundamental de iões amónio através da membrana celular, que resulta indispensável para a multiplicação e a nutrição da célula. Quanto aos vinhos provenientes de uvas particularmente ricas em precursores aromáticos, a arginina e a prolina desempenham uma função de exaltação da tipicidade e ajudam a construir um adequado perfil aromático. Com base nestas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente, rico em paredes celulares e autolisados de leveduras, particularmente dotado de aminoácidos específicos que são fundamentais para a caracterização de castas aromáticas, nas quais se pretende evidenciar as notas tiólicas.

Fermoplus Sauvignon é indicado para uvas de bagos brancos, onde se pretende acentuar o património aromático. O uso deste nutriente em mosto de uvas como Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana, permite perceber/identificar muito mais claramente os aromas típicos desta casta, enquanto a sua adição em castas diversas facilita a produção de nuances atribuíveis às notas destas castas. Isto confirma que, através do mecanismo de Ehrlich, algumas notas aromáticas são expressão do património aminoacídico.



A presença de tanino de película exerce uma ação antioxidante sobre os precursores aromáticos e a duração, no tempo, dos aromas produzidos.





FERMOPLUS[®] Sauvignon

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado de paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, tanino de película, ácido ascórbico.

→ DOSES A USAR

De 15 a 50 g/hL.

Fermoplus Sauvignon incorpora 7 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.

→ DOSES A USAR

Dissolver em mosto e adicionar no recipiente de reidratação ou na cuba. Adicionar ao mosto depois do início da fermentação tumultuosa, mas nunca após 24 horas do início da mesma.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg.

Sacos com 5 kg.

*Contribuição obtida por análise espectrofotométrica-enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes do APA: Ião amônio e azoto dos grupos primários dos alfa aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; por outro lado não é um aminoácido prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem ser diferentes dos obtidos pelo método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todos os azotos presentes. A taxa de medição e erro de produção é de $\pm 10\%$.

