



FERMOPLUS® Sauvignon

.....
 Hefenährstoff mit hohem Gehalt an natürlichen Aminosäuren, ideal
 für die Herstellung von Weinen mit hohem aromatischem Ausdruck



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Spezifische Aminosäuren ermöglichen es den Hefen, eine gleichmäßige Gärung durchzuführen und vor allem die für die Rebsorte typischen Eigenschaften hervorzuheben.

Insbesondere in den aus aromatischen Trauben gewonnenen Mosten sind Verbindungen wie Cystein (Vorläuferstoff von Thiolverbindungen), Isoleucin (Vorläuferstoff von Alkohol und Amylacetat), Leucin (erzeugt Alkohole und Isoamylester, die für Bananennoten sorgen) und Valin (erzeugt Isobutylacetat, das dem Wein Noten von Blumen und weißen Früchten verleiht) unverzichtbar.

Die Stoffwechselfunktionen der Hefe werden auch stark von Glutamin beeinflusst: Es ist ein wesentlicher Transporteur von Ammoniumionen durch die Zellmembran und damit unverzichtbar für die Zellvermehrung und -ernährung. Bei Weinen aus Trauben, die besonders reich an aromatischen Vorläuferstoffen sind, verstärken Arginin und Prolin die typischen sortenspezifischen Eigenschaften und tragen zur Bildung eines geeigneten Aromaprofils bei.

Ausgehend von diesen Überlegungen hat AEB einen neuen Nährstoff entwickelt, der reich an Hefeschalen und Hefeautolysaten ist, die besonders reich an spezifischen Aminosäuren sind, was für die Charakterisierung aromatischer Rebsorten von grundlegender Bedeutung ist, um die Thiolnoten hervorzuheben.

Fermoplus Sauvignon ist für weiße Trauben geeignet, um das natürliche Aroma hervorzuheben. Die Verwendung dieses Nährstoffs in Most aus Trauben wie Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana, ermöglicht es, die typischen Aromen dieser Rebsorte viel deutlicher wahrzunehmen, während die Zugabe dieses Nährstoffs bei anderen Sorten die Erzeugung von Noten erleichtert, die den Noten dieser Trauben ähnlich sind. Dies bestätigt, dass – bedingt durch den Ehrlich-Mechanismus – einige aromatische Noten ein Ausdruck des Aminosäurenprofils sind.

Das Vorhandensein von Schalentannin hat auch eine antioxidative Wirkung auf die aromatischen Vorläuferstoffe und die Haltbarkeit der erzeugten Aromen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefezellwände, Hefeautolysate, Schalentannin, Ascorbinsäure.

→ DOSIERUNG

Es wird eine Dosis von 15-50 g/hL empfohlen.

Fermoplus Sauvignon liefert 7 ppm* RAN bei einer Dosierung von 10 g/hL.





FERMOPLUS[®] Sauvignon

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Im Most auflösen und in den Rehydrationsbehälter oder -tank geben. Nach Beginn der stürmischen Gärung, spätestens aber 24 Stunden nach deren Beginn, dem Most zugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Licht und Hitze schützen.

Packungen mit 500 kg Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.
Beutel mit 5 kg Nettogewicht.

*Durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse erhaltene Menge.

Es werden spektralphotometrische Methoden verwendet, die die RAN-bildenden Werte getrennt ermitteln: Ammoniumionen und Stickstoff aus den primären Gruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse des organischen Stickstoffs, die N-OPA-Technik, ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da sie aufgrund des Vorhandenseins von Sekundärgruppen nicht nachweisbar ist; außerdem handelt es sich um eine Aminosäure, die von der Hefe nicht leicht assimiliert wird. Diese Werte können von den Ergebnissen abweichen, die mit der Methode des Gesamtstickstoffs nach Kjeldahl (TKN) erzielt werden, bei der der gesamte vorhandene Stickstoff ermittelt wird. Der Mess- und Produktionsfehlerbereich beträgt +/-10%.

