



FERMOPLUS® Rosè

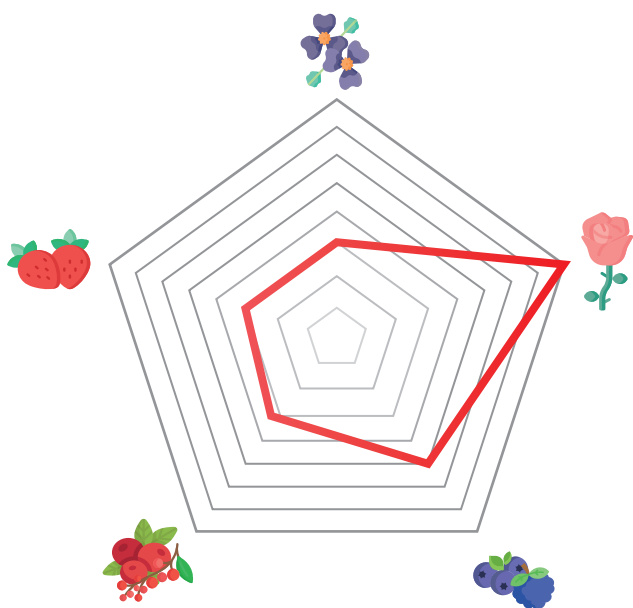
Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos,
ideal para la obtención de vinos con gran expresión aromática



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación de AEB, consciente del papel primordial de la nutrición nitrogenada, ha identificado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades propuestas por el mercado ha elegido la variedad Barbera del Sannio, por su aroma afrutado atribuible a frutos rojos maduros, frutos de sotobosque y rosas. Basándose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus varietal.

Fermoplus Rosè comparte con la variedad originaria de la Campagna las notas afrutadas y florales, realizándolas tanto en vinos jóvenes como en vinos rosados, aumentando su potencial aromático. Es un activador a base de preparados de paredes celulares y autolisados de levaduras particularmente ricos en aminoácidos específicos fundamentales para la caracterización de vinos con perfil aromático "afrutado". El uso de este nutriente en el mosto permite percibir con evidencia estos aromas típicos en las variedades que poseen estos precursores, mientras que su incorporación en distintas variedades favorece la producción de aromas atribuibles a estas notas. Esto confirma que a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas son una expresión del patrimonio aminoacídico.



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de levaduras, paredes celulares de levadura, ácido L-ascórbico.
No contiene OMG y no ha sido sometido a tratamientos ionizantes.





FERMOPLUS® Rosè

→ DOSIS DE EMPLEO

Se utiliza de 20 a 50 g/hL.

Fermoplus Rosè aporta 7,5 ppm* de NFA para una dosis de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y adicionar a la masa uniformemente.

Cuando sea necesario, la dosis puede ser integrada con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

