



FERMOPLUS® Rosè

Nutriente para leveduras com alto teor de aminoácidos, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática.

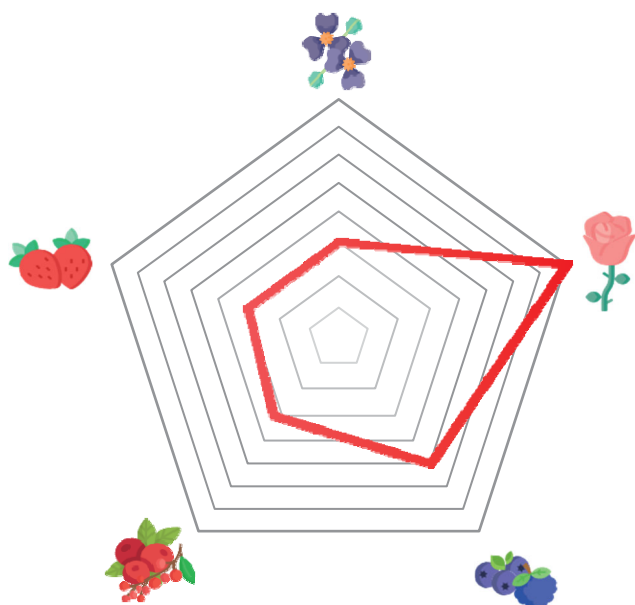


→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente ciente do papel preponderante e central da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição aminoácida de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as variedades propostas no mercado, escolheu a casta Barbera del Sannio, pelo seu bouquet frutado atribuível à fruta vermelha madura, frutos de vegetação rasteira e rosa. Com base nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietal.

Fermoplus Rosè partilha com a casta da Campânia as notas frutadas e florais, exaltando-as quer nos vinhos tintos jovens, quer nos vinhos rosés incrementando-lhe o potencial aromático. Trata-se de um ativante à base de paredes e autolisados de leveduras particularmente dotados de aminoácidos específicos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos de perfil aromático "frutado".

O uso deste nutriente no mosto, permite perceber com mais nitidez os aromas típicos nestas castas que possuem os precursores, enquanto a sua adição em variedades diversas favorece a produção de aromas atribuíveis a estas notas. Isto confirma como através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressões do património aminoacídico.



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de leveduras, paredes de leveduras, ácido L-ascórbico.

Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.





FERMOPLUS® Rosè

Coadjuvante tecnológico.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.

Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

→ DOSES RECOMENDADAS

Recomenda-se uma dose de 20 a 50 g/hL.

Fermoplus Rosè incorpora 7,5 ppm* de APA para uma dosagem de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicioná-lo uniformemente à massa.

Onde necessário a dose pode ser integrada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em lugar fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos de 5 kg.

* Resultado obtido por análise espectrofotométrica-enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes do APA: Ião amônio e azoto dos grupos primários do 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 $\pm 10\%$.

