



FERMOPLUS® Rosé

Nutriente para leveduras com alto teor em aminoácidos ideal para obter vinhos com grande expressão aromática

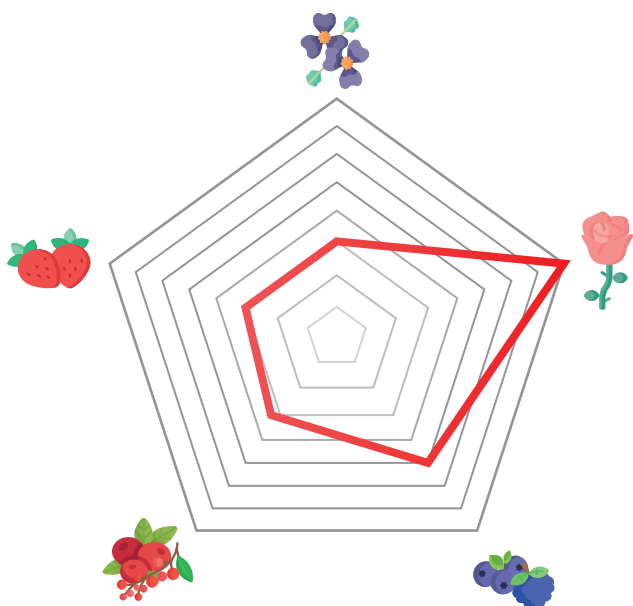


→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente ciente da preponderante e primordial função da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição aminoacídica de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as castas propostas no mercado, escolheu a casta Barbera del Sannio, pelo seu bouquet frutado atribuível à fruta vermelha madura, a frutos de vegetação rasteira e a rosas. Com base nestas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietais.

Fermoplus Rosè compartilha com a casta da Campagna (IT) as notas frutadas e florais, exaltando-as quer nos vinhos tintos jovens, quer nos vinhos rosés incrementando-lhe as potencialidades aromáticas. Trata-se de um ativante à base de paredes celulares de leveduras e autolisados de leveduras particularmente dotados de aminoácidos específicos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos com perfil aromático "frutado".

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



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de leveduras, paredes celulares de leveduras, ácido L-ascórbico.
Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.





FERMOPLUS® Rosé

→ DOSES A USAR

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 adicionar uniformemente à massa.

Quando necessário, a dose pode ser complementada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em lugar fresco e seco, protegido 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 que compõem o 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 daqueles 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 $\pm 10\%$.

