



FERMOPLUS® Rosé

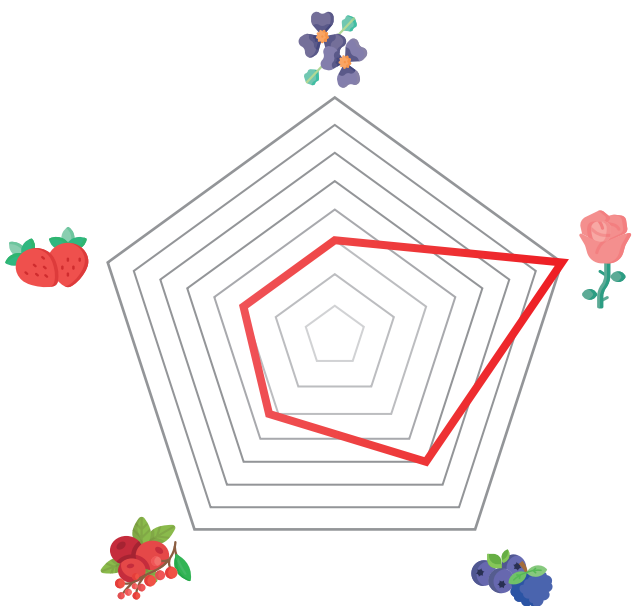
Tápanyag természetes aminosavakban gazdag élesztőkhöz, ideális kiemelkedő aromával rendelkező borok készítéséhez



→ LEÍRÁS

Az AEB kutatócsoport tisztában van a nitrogén tápanyagellátás túlsúlyával és központi szerepével, megerősítette a korrelációt a tápanyag aminosav-összetétele és a bor aroma profilja között. A piac által kínált fajták közül a Barbera del Sannio szőlőt választotta gyümölcsös bukéja miatt, ahol felismerhetők az érett piros gyümölcsök, a cserjék gyümölcsei és a rózsa. Ezen megfontolások alapján az AEB kifejlesztette a Fermoplus termékskála új tápanyagát.

Fermoplus Rosé gyümölcsös és virágos jegyeket oszt meg a campaniai szőlővel, fokozva azokat mind a fiatal borokban, mind a rozé borokban, növelve aromás potenciáljukat. Speciális aminosavakban gazdag élesztő sejtfa és élesztő autolizátum alapú aktivátor, amelyek alapvetőek a "gyümölcsös" aroma profilú borok jellemzésében. Ennek a tápanyagnak a mustban való használata lehetővé teszi, hogy ezeket a jellegzetes aromákat sokkal egyértelműbben érzékeljük azokban a fajtákban, amelyek természetes módon rendelkeznek prekursorokkal, míg a különböző fajtákhoz történő hozzáadása kedvez ezeknek a jegyeknek tulajdonítható aromák előállításának. Ez megerősíti, hogy az Ehrlich-mechanizmus révén egyes aromás jegyek kifejezik az aminosav-örökséget.



→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő autolizátum, élesztő sejtfa, L-aszkorbinsav.
GMO mentes és nem esett át ionizáló kezeléseken.





FERMOPLUS® Rosé

→ ADAGOLÁS

20-50 g/hL között használandó.

Fermoplus Rosé felszabadít 7,5 ppm* APA-t 10 g/hL adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben és adagoljuk egyenletesen a kezelendő termékhez.

Ahol szükséges, az adag kiegészíthető az AEB termékskála bármely más tápanyagával.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 5 kg-os zsákok.

*Spektrofotometriás-enzim analízissel kapott érték.

Spektrofotometriás módszereket alkalmaznak, amelyek külön azonosítják az APA alkotóelemek értékeit: ammónium ion és nitrogén az alfa aminosavak elsődleges csoportjaiból, szerves nitrogén. A szerves nitrogén elemzése, az N-OPA technika, nem specifikus a prolin aminosavra, mivel nem mutatható ki a másodlagos csoportok jelenléte miatt; ezen túl ez egy olyan aminosav, amelyet az élesztő nem képes gyorsan asszimilálni. Ezek az értékek eltérhetnek az összes Kjeldahl-nitrogén módszerrel (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) kapott eredményektől, amelyek azonosítják az összes jelen lévő nitrogént. A mérési és gyártási hiba tartománya +-10%.

