



FERMOPLUS® Rosé

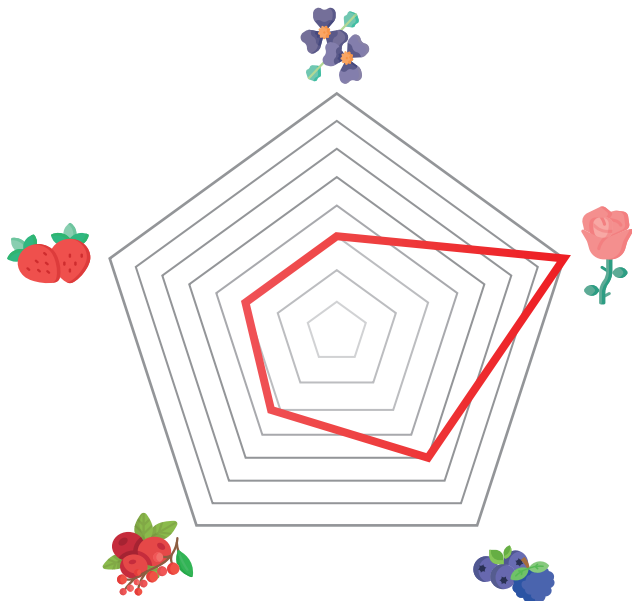
Hefenährstoff mit hohem Gehalt an Aminosäuren, ideal für die Herstellung von Weinen mit ausgezeichnetem aromatischem Ausdruck



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die AEB-Forschungsgruppe, die sich der zentralen Rolle der Stickstoffernährung bewusst ist, hat den Zusammenhang zwischen der Aminosäurezusammensetzung eines Nährstoffs und dem Aromaprofil von Wein weiter vertieft. Unter den auf dem Markt angebotenen Rebsorten wurde die Barbera del Sannio wegen ihres fruchtigen Bouquets, das an reife rote Früchte, Waldbeeren und Rosen erinnert, ausgewählt. In diesem Zusammenhang hat AEB einen neuen Nährstoff im Fermoplus-Sortiment entwickelt.

Fermoplus Rosé teilt die fruchtigen und blumigen Noten der kampanischen Traube und hebt sie sowohl in jungen Weinen als auch in Roséweinen hervor, indem er ihr aromatisches Potenzial erhöht. Es handelt sich um einen Hilfsstoff auf Basis von Hefeschalen und Autolysaten, die reich an spezifischen Aminosäuren sind, die für die Charakterisierung von Weinen mit „fruchtigem“ Aromaprofil unerlässlich sind. Die Verwendung dieses Nährstoffs im Most ermöglicht es, dass diese typischen Aromen bei den Sorten, die über natürliche Vorläuferstoffe verfügen, viel deutlicher wahrgenommen werden, während seine Zugabe bei anderen Sorten die Erzeugung von Aromen mit diesen Noten begünstigt. Dies bestätigt, dass – bedingt durch den Ehrlich-Mechanismus – einige aromatische Noten auf die Aminosäureeigenschaften zurückzuführen sind.



→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefezellwände, Hefeautolysate, Ascorbinsäure.
Enthält keine GVO und wurde keinen ionisierenden Behandlungen unterzogen.





FERMOPLUS® Rosé

→ DOSIERUNG

Empfohlen wird eine Dosierung von 20 bis 50 g/hL.

Fermoplus Rosé liefert 7,5 ppm* RAN bei einer Dosierung von 10 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Dosis in Wasser auflösen und gleichmäßig zur Masse geben.

Bei Bedarf kann die Dosis mit jedem anderen Nährstoff aus dem AEB-Sortiment ergänzt werden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

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

Packungen mit 500 g 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%.

