



FERMOPLUS® Red Berry

Tápanyag magas aminosav tartalmú élesztőkhöz, ideális kiemelkedő aroma kifejezésű borok előállításához



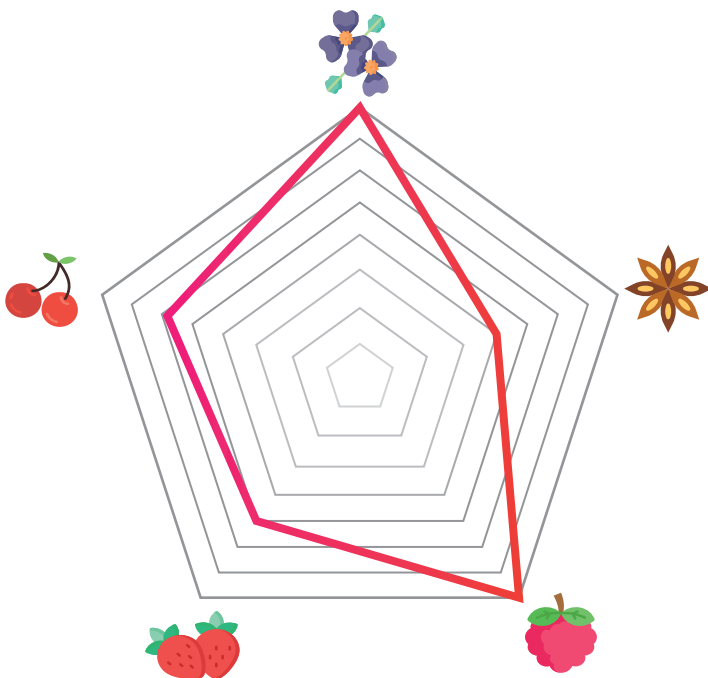
→ LEÍRÁS

Az AEB kutatócsoportja tisztában van a nitrogéntartalmú tápanyagok fontos, központi szerepével és eredményeik alapján megerősítették a tápanyag aminosav-összetételének és a bor aromás profiljának összefüggését. A piac által javasolt fajták közül a Lambrusco szőlőt választották, különbségei csökkentek a Salamino, Sorbara és Grasparossa fajtáknál, bukójuk gyümölcsös, a cseresznyétől a málnáig terjed, amelyet az ibolya virágjegyei fokoznak, egészen Grasparossa sajátosságáig a barackmandula jellegével. Ezeket az észrevételeket alapul véve AEB kifejlesztett egy új Fermoplus Varietal családhoz tartozó tápanyagot.

Fermoplus Red Berry gyümölcsös és virágos jegyeket oszt meg a szőlőfajtaival kiemelve azokat mind a pezsgő vörösborokban, mind a rozé borokban, ezáltal növelve aroma potenciált.

Ez egy speciális aminosavakban különösen gazdag élesztő sejtfa és élesztő autolizátum alapú aktivátor, amely alapvető a „gyümölcsös és virágos” aroma profilú borok jellemzésében.

Fermoplus Red Berry használata az LSA oltásától számított 48 óra elteltével lehetővé teszi ezen jellegzetes aromák sokkal határozottabb kiemelését azokban a fajtákban, amelyek természetes módon rendelkeznek prekursorokkal, miközben a különböző fajtákhoz történő hozzáadása kedvez az e jegyeknek tulajdonítható aromák előállításának. Ez bizonyítja, hogy az Ehrlich-féle mechanizmuson keresztül bizonyos aromás jellemzők az aminosavak tulajdonságainak kifejeződései.





FERMOPLUS® Red Berry

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátum, aszkorbinsav.
GMO mentes és nem történtek ionizáló kezelések.

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 20-60 g/hl.

Fermoplus Red Berry felszabadít 8,2 ppm* APA-t 10 g/hl adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot vízben és adjuk 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 védve.

Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

* Spektrofotometriás enzim analízissel kapott eredmény.

Spektrofotometriás módszereket alkalmaznak, amelyek külön azonosítják az APA alkotórészeit: ammóniumion és nitrogén az alfa-aminosavak elsődleges csoportjaiból, szerves nitrogén. A szerves nitrogén elemzése, az N-OPA technika, nem specifikus a prolin aminosavra, mivel másodlagos csoportok jelenléte miatt nem detektálható; 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 jelenlévő nitrogént. A mérési és gyártási hibák tartománya + -10%.

