



# FERMOPLUS® Mentol

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

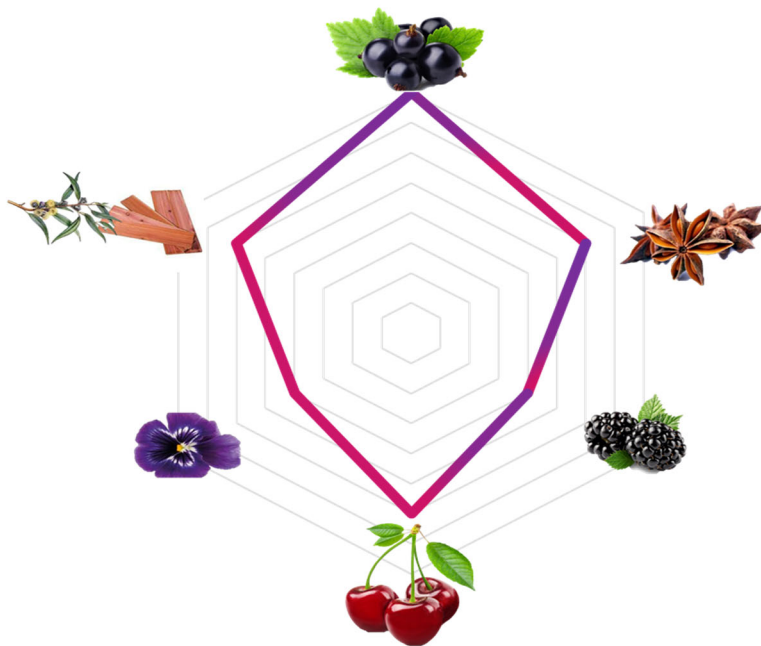


## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente ciente do papel preponderante e central da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição aminoacídica de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as variedades internacionais propostas no mercado, escolheu a casta Cabernet Sauvignon, pelo seu bouquet frutado atribuível à groselha preta com notas picantes e balsâmicas. Com base nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietal.

**Fermoplus Mentol** partilha com a casta chilena, as notas frutadas e de especiarias: a sua utilização incrementa nos vinhos tintos exaltando as potencialidades aromáticas. Trata-se de um ativante à base de paredes de leveduras e autolisados de leveduras e taninos proantocianínicos de película particularmente dotados de aminoácidos específicos e precursores aromáticos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos de perfil aromático, balsâmico e tiólico.

A utilização deste nutriente no mosto permite perceber com mais nitidez os aromas típicos nas variedades que possuem naturalmente precursores, enquanto a sua adição em outras variedades 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

Paredes de leveduras, autolisados de leveduras, taninos proantocianínicos de película(a), ácido ascórbico.

Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.





## FERMOPLUS® Mentol

(a) = sulfitos

(Os processos de extração de matérias-primas não excluem a presença de SO<sub>2</sub> (60 g/hL de produto fornecem <0,1 mg/L de SO<sub>2</sub>)).

Coadjuvante tecnológico.

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

Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

### → DOSES A APLICAR

Aconselha-se uma dose de 20 a 60 g/hL.

**Fermoplus Mentol** cede 7,8 ppm\* de APA para uma dose 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.

\* Contribuição obtida 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 ± 10%

