



FERMOPLUS® Mentol

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

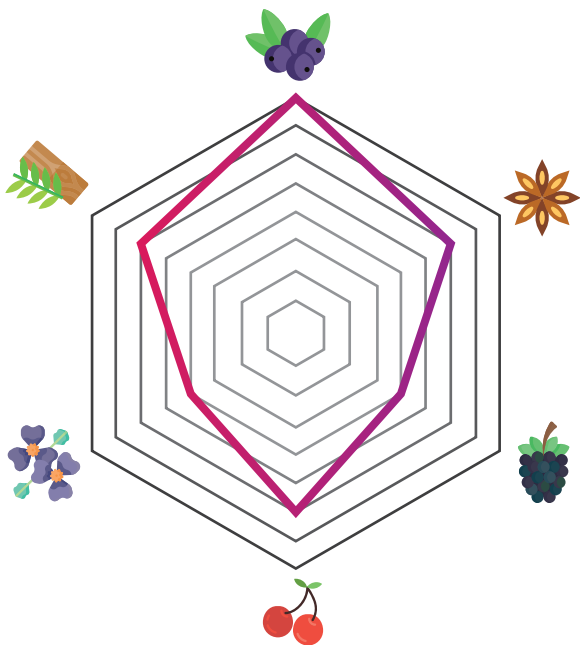


→ LEÍRÁS

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 nemzetközi fajták közül a Cabernet Sauvignon szőlőt választották a gyümölcsös buké miatt, amelyben felismerhetőek a fekete ribizli, a fűszeres és a balzsamos jegyek. Ezeket az észrevételeket alapul véve AEB kifejlesztett egy új Fermoplus Varietal családhoz tartozó tápanyagot.

Fermoplus Mentol gyümölcsös és fűszeres jegyeket oszt meg a chilei fajtaival: használata növeli ezeket a vörösborokban, fokozva az aromás potenciált. Ez egy élesztő sejtfa, élesztő autolizátum és a szőlő héjában lévő proantocianidin tanninjain alapuló aktiváló, amely speciális aminosavakkal és aromás prekursorokkal van ellátva, amelyek alapvető fontosságúak a gyümölcsös, balzsamos és tiolos aroma profilú borok jellemzésében.

Ennek a tápanyagnak a mustban történő használata lehetővé teszi, hogy ezeket a jellegzetes aromákat sokkal tisztábban érzékeljük azokban a fajtákban, amelyek természetes módon rendelkeznek prekursorokkal, míg a különböző fajtákban történő hozzáadása kedvez ezeknek a jegyeknek tulajdonítható aromák előállításának. Ez bizonyítja, hogy az Ehrlich-féle mechanizmuson keresztül bizonyos aromás jellemzők az aminosavak tulajdonságainak kifejeződésai.



→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfa, élesztő autolizátum, szőlőhéjből származó proantocianidin tanninok, aszkorbinsav. GMO mentes és nem történtek ionizáló kezelések.





FERMOPLUS® Mentol

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 20-60 g/hl.

Fermoplus Mentol felszabadít 7,8 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 termékcsalád 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%.