



FERMOPLUS® Cocoa

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 kínált fajták közül a Negramaro szőlőt választották gyümölcsös illatáért, édes és enyhén fűszeres aromáival. Ezeket az észrevételeket alapul véve AEB kifejlesztett egy új Fermoplus Varietal családhoz tartozó tápanyagot. Fermoplus Cocoa megosztja a gyümölcsös és fűszeres jegyeket a szőlőfajtákkal, kiemelve a vörös szőlőfajtákat és növelve azok aromás potenciálját. Ez egy élesztősejtfal, élesztő autolizátum és héj tannin alapú aktiváló, amely különösen olyan specifikus aminosavakkal van ellátva, amelyek alapvetőek az "édes gyümölcsös" aroma profilú borok jellegzetessé tételéhez. 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 kifejeződései.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátum, héj tanninok és aszkorbinsav.

→ ADAGOLÁS

Javasolt adagolás 20 - 60 g/hl.

Fermoplus Cocoa felszabadít 7 ppm* APA-t 10 g/hl adagolás mellett.





FERMOPLUS® Cocoa

→ ALKALMAZÁS

Oldja fel az adagot mustban és adagolja egyenletesen a masszához. Ahol szükséges, az adag bármely más tápanyaggal kiegészíthető az AEB kínálatából.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

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

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%.

