



FERMOPLUS® Cocoa

Nutriente para leveduras com alto conteúdo em aminoácidos,
ideal para obter vinhos com grande 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 castas propostas no mercado escolheu a Negramaro, pelo seu bouquet frutado com aromas doces e ligeiramente a especiarias.

Baseando-se nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietal. **Fermoplus Cocoa** compartilha com as castas as notas frutadas e a especiarias, valorizando as castas tintas aumentando-lhes as potencialidades aromáticas. Trata-se de um ativador à base de paredes celulares e autolisados de leveduras e taninos de película, particularmente dotado de aminoácidos específicos que são fundamentais para a caracterização de vinhos com perfil aromático "frutado doce". O uso deste nutriente no mosto permite perceber com mais nitidez estes aromas típicos nas castas que naturalmente possuem os precursores, enquanto a sua adição em variedades diversas favorece a produção de aromas atribuíveis a estas notas. Isto confirma que através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressões do património aminoacídico.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, tanino de películas(a) e ácido ascórbico.

(a) = sulfitos

(Os processos de extração de matérias-primas não excluem a presença de SO₂ (60 g/hL de produto fornecem <0,05 mg/L de SO₂)).

Coadjuvante tecnológico.

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

Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

→ DOSES RECOMENDADAS

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

Fermoplus Cocoa incorpora 7 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.





FERMOPLUS® Cocoa



→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto e adicionar à massa uniformemente. Onde necessário a dose pode ser integrada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacote de 1 kg em caixas de 15 kg.
Sacos de 5 kg.

* Valor obtido por análise espectrofotometria-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 $\pm 10\%$

