



# FERMOPLUS® Non Sacch

Nutriente orgânico específico para leveduras *Non Saccharomyces*



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Non Sacch é um nutriente complexo, 100% orgânico à base de cascas de leveduras e leveduras autolisadas, rico em aminoácidos e oligoelementos.

O grupo AEB constantemente envolvido na investigação, estudou uma formulação melhorada que permite às leveduras non Saccharomyces fermentar mesmo além dos graus alcoólicos fisiológicos específicos, para este grupo particular de LSA.

As estirpes pertencentes às espécies *Metschnikowia pulcherrima* e *Torulasporea delbruecki*, estirpes de leveduras naturalmente presentes na película da uva, contribuem desde a fase de pré-fermentação alcoólica, à complexidade organolética dos vinhos exaltando os seus aromas varietais.

Do ponto de vista metabólico, essas espécies têm a capacidade de produzir compostos de interesse enológico como os ésteres (Bisson et Kunkee, 1991) os tióis (Zott et al., 2011) e produzir poucos compostos indesejados como o ácido acético (Zohre et Erten, 2002; Jolly e 2003; Zott et al., 2011).

Fermoplus Non Sacch integra-se plenamente na técnica do co-inoculo, onde são utilizadas estirpes non sacch seguidas de *Saccharomyces*. Melhora a cinética de fermentação graças ao seus componentes facilmente assimiláveis, permitindo conservar o APA também na fase de inculo do *Saccharomyces cerevisiae*.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cascas de leveduras, autolisados de leveduras.

### Ensaio de fermentação obtido com inoculações puras de *Levulia Torula* e *Levulia Pulcherrima* e *Fermol Blanc*.

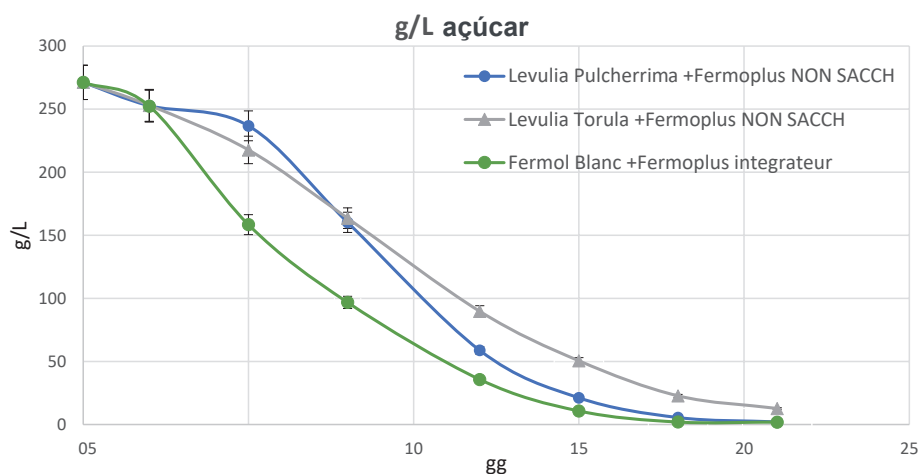


Figura 1- cinética do consumo de açúcares com inoculação pura e fermentação realizada a 16°C.



# FERMOPLUS® Non Sacch

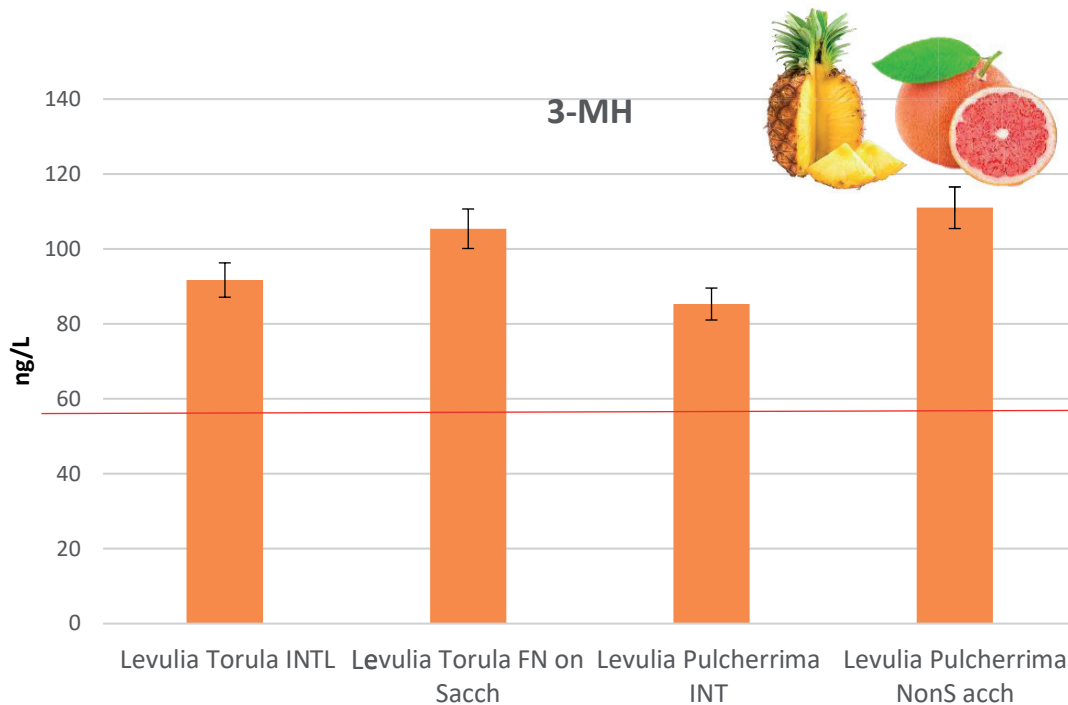


Figura 2: 3-mercaptopexanol produzido pela Levulia Torula e Levulia Pulcherrima com diferentes nutrientes.

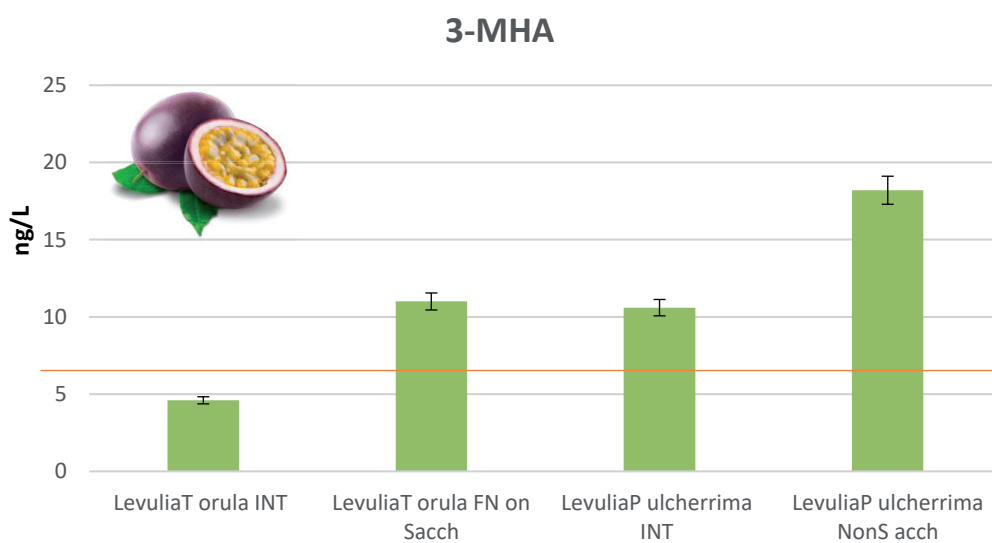


Figura 3: 3-acetato de mercaptopexil produzido pela Levulia Torula e Levulia Pulcherrima com diferentes nutrientes.





## FERMOPLUS® Non Sacch

### → DOSES A APLICAR

De 20 a 50 g/hL.

Fermoplus Non Sacch cede 5.1 ppm\* de APA para uma dose de 10 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto e adicionar antes do inóculo da estirpe de levedura Non Saccharomyces. A formulação é otimizada para *Levulia Torula* e *Levulia Pulcherrima*.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 1 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 dos 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  $\pm 10\%$

