



# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

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



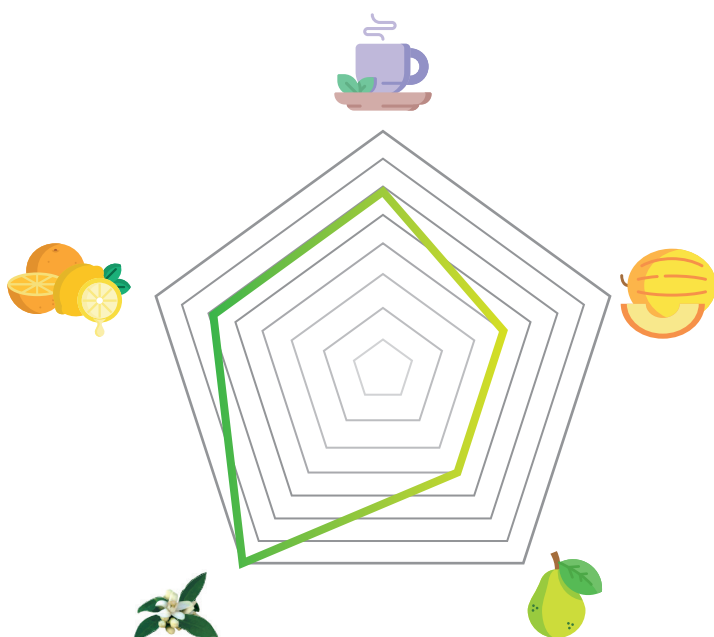
## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

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 propostas no mercado, escolheu a casta Grillo, pelo seu bouquet frutado atribuível à flor de laranjeira, frutas cítricas e folhas de chá e urtiga.

Baseando-se nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietal. **Fermoplus Aromatic Herbs** compartilha com a casta siciliana as notas frutadas e florais; a sua utilização nos vinhos brancos aumenta-as, exaltando o potencial aromático.

Trata-se de um ativador à base de paredes celulares e autolisados de leveduras e taninos proantocianidínicos particularmente dotados de aminoácidos específicos e precursores aromáticos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos com perfil aromático "frutado" e tiólico.

A utilização deste nutriente no mosto permite perceber com mais nitidez os aromas típicos nas variedades que possuem naturalmente precursores, enquanto que 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 proantocianidínicos de película, ácido ascórbico. Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.





# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

## → DOSES A APLICAR

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

**Fermoplus Aromatic Herbs** cede 8,5 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

\*Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amônio e azoto proveniente 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; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%.

