



FERMOPLUS® Floral

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



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente conhecedor da preponderante e central função da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição aminoacídica de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as castas propostas pelo mercado, escolheu a casta Grüner Veltliner (também conhecida por Moscato Verde), pelo seu bouquet, em linha com os vinhos apreciados pelo consumidor.

Baseando-se nessas premissas, a AEB desenvolveu um novo nutriente para complementar a sua gama de Fermoplus Varietais. **Fermoplus Floral** inicialmente ensaiado numa casta austríaca, acentua as notas florais, frutadas e ervas aromáticas. Trata-se de um ativante rico em preparados à base de paredes celulares de leveduras, particularmente dotado de aminoácidos específicos que são fundamentais para a caracterização de vinhos com perfil aromático "Floral". **Fermoplus Floral** é indicado para uvas brancas onde é pretendido acentuar o perfil aromático. A utilização desse nutriente no mosto permite realçar ainda mais nitidamente os aromas típicos nas castas que naturalmente apresentam seus precursores mas a sua adição em outras castas favorece a produção de nuances atribuídas a essas notas. Isso confirma que através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressão do património aminoacídico.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, Ácido L-Ascórbico.

Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes. **Fermoplus Floral** está conforme as normas do Codex Oenologique International.

→ DOSE A USAR

20-40 g/hL. **Fermoplus Floral** 10 g/hL incorporam 7 ppm* de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou adicionar diretamente e homogeneizar a massa.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e do calor.

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos com 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%.

