



FERMOPLUS® Red Berry

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos, ideal para obtener vinos con gran expresión aromática

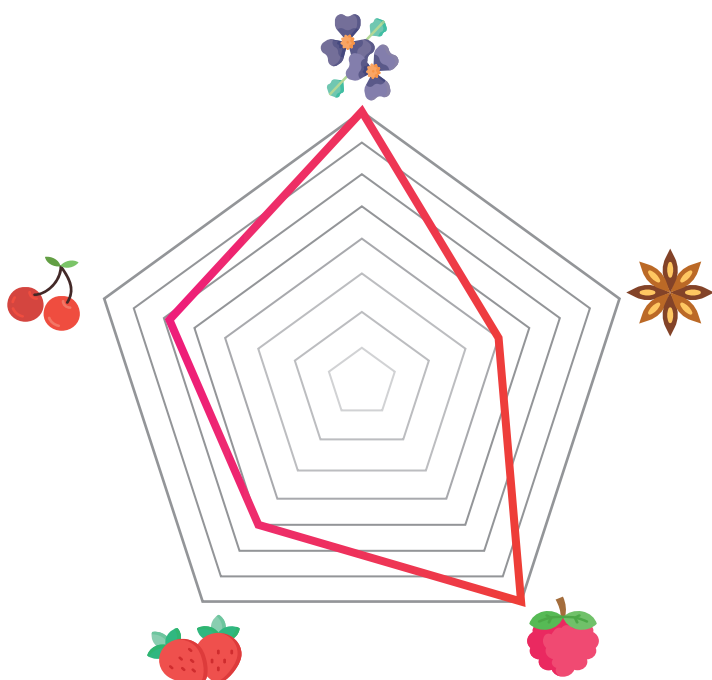


→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, consciente del papel predominante y central de la nutrición nitrogenada, ha consolidado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades que ofrece el mercado, ha elegido la cepa Lambrusco, a favor de sus diferencias en las variedades Salamino, Sorbara, Grasparossa, por su aroma afrutado que va desde la cereza a la frambuesa y se ve reforzado por las notas florales de la violeta, hasta las peculiaridades de la Grasparossa con notas de melocotón. Basándose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus varietal.

Fermoplus Red Berry comparte con la variedad las notas afrutadas y florales, incrementando tanto en vinos tintos espumosos/aguja como en vinos rosados su potencial aromático. Se trata de un activante a base de paredes celulares de levadura y autolisados de levadura, particularmente dotado de aminoácidos específicos fundamentales para la caracterización de vinos con perfil aromático "afrutado y floral".

El uso de **Fermoplus Red Berry**, después de 48 horas del inóculo de la LSA, permite potenciar más claramente estos aromas típicos en las variedades que naturalmente poseen los precursores, mientras que su adición en otras variedades favorece la producción de aromas atribuibles a estas notas. Esto confirma como a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas son descriptores del patrimonio aminoacídico.





FERMOPLUS® Red Berry

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, autolisados de levadura, ácido ascórbico.
No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos ionizantes.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosis de 20 a 60 g/hL.

Fermoplus Red Berry aporta 8,2 ppm* de NFA para una dosis de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y añadir uniformemente a la masa. Cuando sea necesario, la dosis puede integrarse con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores constituyentes el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es $\pm 10\%$.

