



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 variedades propostas do mercado, escolheu a casta Negramaro, com aromas doces e levemente 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 e aumentando o seu potencial aromático. Trata-se de um ativador à base de cascas e autolisados de leveduras e taninos de película particularmente dotado de aminoácidos específicos que são fundamentais para a caracterização dos vinhos com perfil aromático "doce frutado". O uso deste nutriente no mosto permite perceber com mais nitidez esses aromas típicos nas variedades que naturalmente possuem os precursores, enquanto a sua adição nas diversas variedades favorece a produção de aromas atribuíveis a essas notas. Isto confirma como 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 película e ácido ascórbico

→ DOSES RECOMENDADAS

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

Fermoplus Cocoa cede 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. Sempre que 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 500 g em caixas de 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 amónio 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%.

