



# FERMOPLUS® Blanc

Nutriente para vinificação de mostos de uvas brancas



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os constituintes mais importantes de **Fermoplus Blanc** são os fragmentos de leveduras, substâncias estimuladoras dos processos metabólicos das leveduras, constituídos por esteróis, vitaminas e ácidos graxos. Da lise celular da levedura obtém-se substâncias nutritivas e polissacáridos que são particularmente idóneos na adsorção não apenas dos ácidos graxos de cadeia longa produzidos pelas leveduras durante o processo de fermentação, mas também dos inibidores da actividade celular (ácido decanóico e duodecanóico e seus ésteres etílicos) e dos resíduos fitofármacos. Segundo o tipo de mosto, as intervenções tecnológicas para estimular a fermentação devem ser conduzidas em função da origem da uva e das características do vinho que se pretende elaborar. Cada levedura pode exprimir todas as suas potencialidades, somente se encontrar no substrato ideal. É, portanto, dever do técnico criar as condições óptimas, adicionando ao mosto bioestimuladores específicos para cada caso. Considerando tais necessidades, a AEB produziu **Fermoplus Blanc**, nutrientes específicos, de nova geração. Os vinhos obtidos com **Fermoplus Blanc**, resultam de cor mais ténue, mas com mais vivacidade e o aroma apresenta notas frutadas (ausente nos vinhos testemunha de referência). O gosto manifesta-se mais complexo e estruturado, mais fino e sem notas amargas, mais fresco e com uma melhor percepção das notas ácidas. É indicado para vinificações de uvas brancas como: Trebbiano, Parellada; Airen, Pedro Ximenez, Chenin, Cortese, Verduzzo, Verdicchio; Garganega, Vernaccia, Catarrato, Grillo, Greco, Zinfandel, Palomino, Boal, Rabo de Ovelha, Alicante Branco.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisatos de levedura, fosfato de amónio bibásico, tanino elágico, suporte inerte, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

## → DOSES A APLICAR

30-70 g/hL o (g/100 kg). **Fermoplus Blanc** cede 11 ppm\* de NFA para uma dose de 10 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou vinho e adicionar à massa em remontagem.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Sacos de 5 kg.

\*Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o NFA: ião amónio e nitrogênio proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, nitrogênio orgânico. A análise do nitrogênio 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 nitrogênio total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o nitrogênio presente. O intervalo de erro de medição e produção é ±10%.

