



# FERMOPLUS® Premier Cru

Nutrientes para vinificações de vinhos tintos para envelhecimento



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os constituintes mais importantes de **Fermoplus Premier Cru** 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 decanoico e duodecanoico e seus ésteres etílicos) e dos resíduos fitofármacos. Nutriente específico para coadjuvar as leveduras na fermentação dos vinhos tintos estruturados, vigorosos e harmónicos que podem eventualmente ser destinados ao envelhecimento. **Fermoplus Premier Cru** insere no mosto as enzimas pectolíticas necessárias para otimizar a extracção da matéria corante das películas enquanto a estabilidade e a vivacidade da cor é assegurada por um pool de taninos que têm ainda a função de aumentar a complexidade aromática e reforçar a estrutura do vinho. **Fermoplus Premier Cru** favorece a actividade de síntese de elevadas quantidades de glicerina por parte das leveduras tornando o vinho mais redondo e aumentando a complexidade gustativa dos vinhos; favorece ainda o início da fermentação maloláctica. Ideal para a vinificação de vinhos tintos de alta qualidade a partir de uvas: Nebbiolo, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo, Malbec, Tannat, Primitivo, Negro Amaro, Cannonau, Touriga Nacional, Alicante.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisatos de levedura, fosfato bibásico de amónio, tanino enológico, cloridrato de tiamina.

## → DOSES RECOMENDADAS

30-100 g/q/hL. **Fermoplus Premier Cru**: 10 g/hL incorporam 11 ppm\* de NFA.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água ou mosto e adicionar uniformemente na massa.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 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  $\pm 10\%$ .

