



FERMOPLUS® Rosé Bubble

Nutriment pour levures de première et deuxième fermentation à haute teneur en acides aminés, idéal pour l'obtention de vins rosés à forte expression aromatique



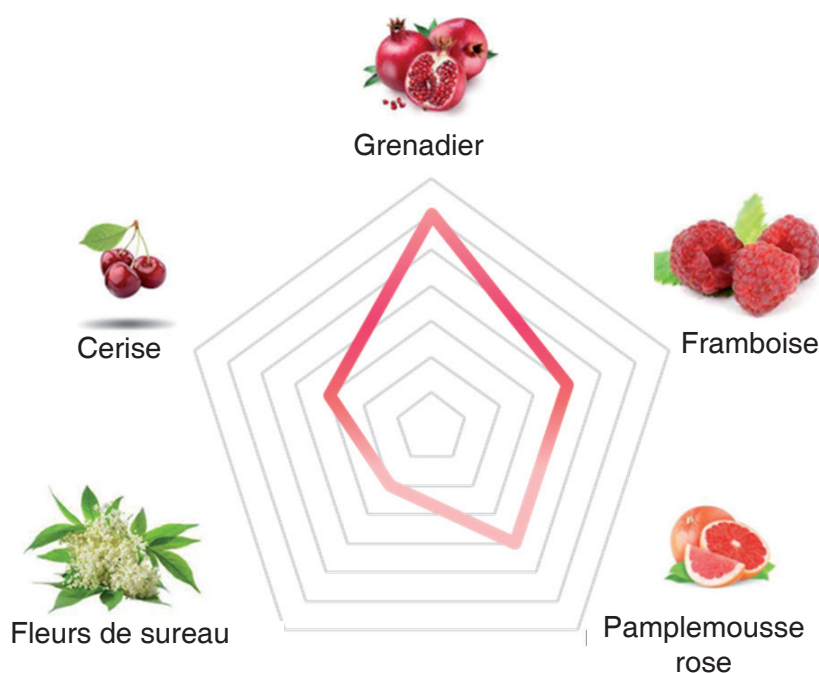
→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le groupe de recherche de l'AEB, qui place depuis des années la nutrition azotée par les acides aminés au centre de ses recherches, a consolidé la corrélation entre la composition en acides aminés d'un nutriment et le profil aromatique du vin. Parmi les types de vins proposés sur le marché, l'AEB a choisi les vins mousseux rosés pour leur bouquet fruité, allant des fragrances d'agrumes au pamplemousse rose, en passant par les arômes de groseille, de framboise et de grenade.

A partir de ces considérations, AEB a développé **FERMOPLUS Rosé Bubble**, le nouveau nutriment de la gamme FERMOPLUS capable de renforcer les notes fruitées, en particulier dans les vins effervescents, en augmentant leur potentiel aromatique même seulement pendant le processus de prise de mousse. Il s'agit d'un activateur à base de parois cellulaires et d'autolysats de levure, particulièrement doté d'acides aminés spécifiques, indispensables pour caractériser les vins où ce type de profil aromatique est recherché.

L'utilisation de **FERMOPLUS Rosé Bubble** est indiquée aussi bien dans la fermentation du vin de base 48 heures après l'inoculation de LSA, que lors de la prise de mousse, en autoclave et en bouteille.

FERMOPLUS Rosé Bubble permet de renforcer ces arômes typiques en augmentant les précurseurs d'esters d'acétate. Ce résultat est obtenu grâce aux levures sélectionnées du groupe AEB, capables de réussir l'estérification et idéales dans l'univers des vins rosés, telles que FERMOL PB2033, Tropical, Red Fruit, Red Bouquet et PMD53. Grâce au mécanisme d'Ehrlich, les levures sont capables d'augmenter les notes aromatiques par la transformation des acides aminés.





FERMOPLUS[®] Rosé Bubble

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levure, autolysats de levure, acide ascorbique.
Il ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitements ionisants.

→ DOSES D'EMPLOI

Un dosage de 20 à 60 g/hL est recommandé.
10 g/hL de **FERMOPLUS Rosé Bubble** apportent environ 8 ppm* de RAN.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans l'eau et l'ajouter à la masse de façon homogène. Si nécessaire, la dose peut être complétée par tout autre nutriment de la gamme AEB.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur.

Emballages nets de 0,5 kg dans des cartons de 10 kg.
Sacs à filet de 5 kg.

*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +-10%

