



# FERMOPLUS® Rosé Bubble

Nutriente de leveduras para a primeira e a segunda fermentação, com alto teor em aminoácidos, ideal para obter vinhos rosés de grande expressão aromática



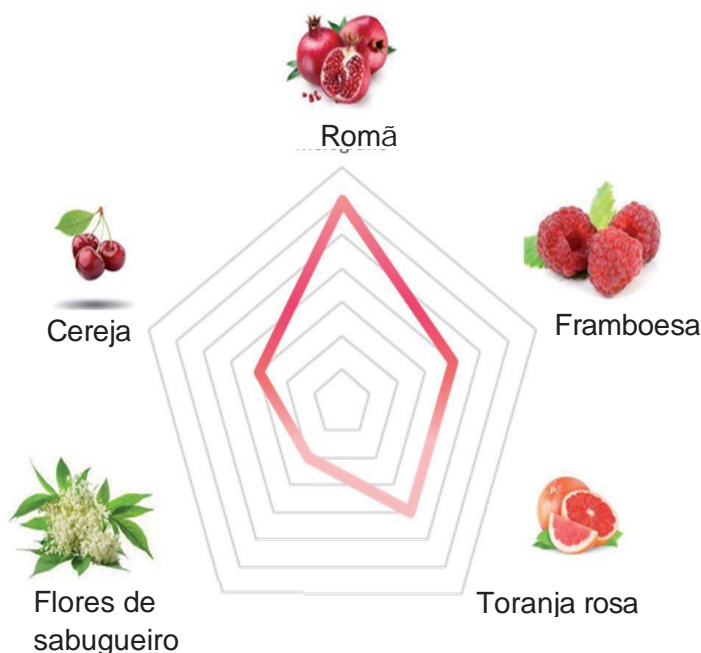
## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, que durante anos direcionou o seu foco de trabalho para a nutrição aminoacídica azotada, conseguiu consolidar a relação entre a composição aminoacídica de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as tipologias encontradas no mercado, elegeu os vinhos espumantes rosés pelo seu bouquet frutado, que vai desde fragrâncias de frutas cítricas, toranja rosa, aromas de groselha, framboesa e romã.

Partindo destas considerações, a AEB desenvolveu **FERMOPLUS Rosé Bubble**, um novo nutriente da gama **FERMOPLUS** capaz de realçar as notas frutadas, sobretudo nos vinhos espumantes, aumentando-lhes as potencialidades aromáticas mesmo durante a segunda fermentação. Trata-se de um ativador à base de paredes celulares e autolisados de leveduras, particularmente dotado de aminoácidos específicos, fundamentais para a caracterização de vinhos onde é pretendido este tipo de perfil aromático.

A utilização de **FERMOPLUS Rosé Bubble** é indicada tanto na fermentação do vinho base 48 horas após a inoculação da LSA, como na segunda fermentação, em autoclave ou em garrafa.

**FERMOPLUS Rosé Bubble** permite realçar estes aromas típicos, incrementando os precursores dos ésteres acetatos. Isto ocorre graças às leveduras selecionadas do Grupo AEB, capazes de esterificar com sucesso e são ideais no mundo dos vinhos rosés, como por exemplo FERMOL PB2033, Tropical, Red Fruit, Red Bouquet e PMD53. Através do mecanismo de Ehrlich, as leveduras conseguem incrementar as notas aromáticas através da transformação aminoacídica.





# FERMOPLUS® Rosé Bubble

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados de paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, ácido ascórbico. Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.

## → DOSES A USAR

Recomendada uma dose de 20 a 60 g/hL.

Uma dose de 10 g/hL de **FERMOPLUS Rosé Bubble** incorpora 8 ppm\* de APA.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicionar uniformemente na massa. Quando necessário, a dose pode ser complementada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

## → ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos com 5 kg.

\*Aporte obtido através de análises por espectrofotometria enzimática.

São utilizados métodos por espectrofotometria para identificar separadamente os valores que compõem o APA: Ião Amónio, azoto proveniente dos grupos primários dos aminoácidos alfa, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, método N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários e, por outro lado, é um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos pelo método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e de produção é de +ou- 10%.

