



# FERMOPLUS® Rosé Bubble

Nutriente para levaduras de primera y segunda fermentación con alto contenido en aminoácidos, ideal para la obtención de vinos rosados de gran expresión aromática.



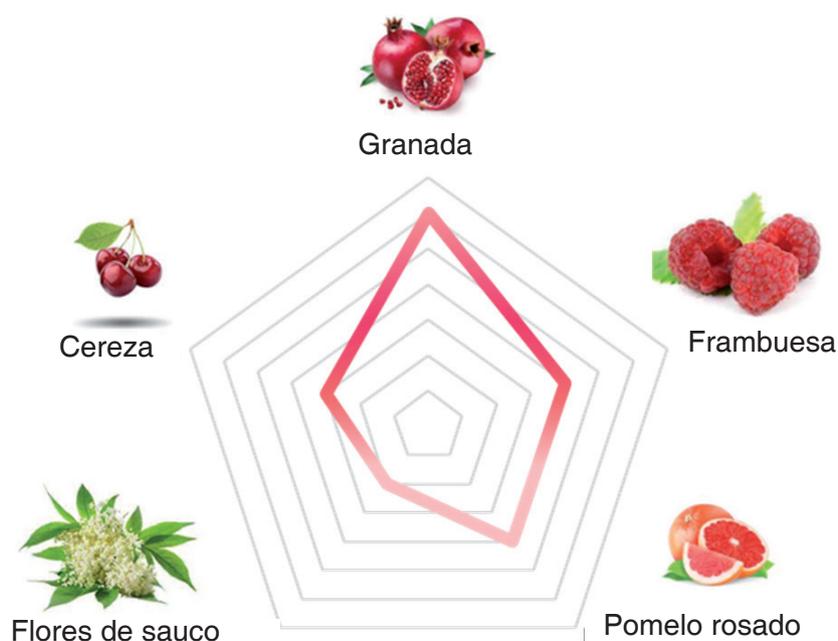
## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, que desde hace años sitúa la nutrición nitrogenada con aminoácidos en el centro de sus investigaciones, ha consolidado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre los tipos que ofrece el mercado, eligió los vinos espumosos rosados por su aroma afrutado, que abarca desde fragancias de cítricos, pomelo rosado, aromas de grosella roja, frambuesa y granada.

Partiendo de estas consideraciones, AEB ha desarrollado **FERMOPLUS Rosé Bubble**, el nuevo nutriente de la gama FERMOPLUS capaz de realzar las notas frutales, sobre todo en los vinos espumantes, incrementando la potencialidad aromática incluso solo en toma de espuma. Se trata de un activador a base de cortezas y autolisados de levaduras, particularmente dotado de aminoácidos específicos, que resultan fundamentales para la caracterización de vinos donde se desea este tipo de perfil aromático.

El empleo de **FERMOPLUS Rosé Bubble** está indicado tanto en la fermentación del vino base 48 horas después de la inoculación de la LSA, como durante la toma de espuma, en autoclave y en botella.

**FERMOPLUS Rosé Bubble** permite realzar estos aromas típicos incrementando los precursores de los ésteres acetatos. Esto sucede gracias a las levaduras seleccionadas del Grupo AEB, capaces de esterificar con éxito y son ideales en el mundo de los vinos rosados, como por ejemplo FERMOL PB2033, Tropical, Red Fruit, Red Bouquet y PMD53. Mediante el mecanismo de Ehrlich, las levaduras logran incrementar las notas aromáticas mediante la transformación aminoacídica.





# FERMOPLUS® Rosé Bubble

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Corteza de levadura, autolisados de levadura, ácido ascórbico.  
No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos ionizantes.

## → DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda una dosis de 20 a 60 g/hL.

**FERMOPLUS Rosé Bubble** aporta 8 ppm\* de APA para una dosis de 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y agregar uniformemente a la masa. Cuando sea necesario la dosis se puede integrar con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz y calor directo.

Paquetes por 0,5 kg netos en cajas por 10 kg.

Paquetes por 5 kg netos.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

