



FERMOPLUS® Alfa

Nutriente de alta biodisponibilidade



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Alfa é um complexo nutritivo 100% orgânico, à base de preparados de paredes celulares de leveduras ricos em vitaminas e aminoácidos. É uma fonte de azoto alfa-amínico que é assimilado de forma lenta e regular pela levedura. A célula de levedura, para crescer e multiplicar-se, deve sintetizar as proteínas e as enzimas metabólicas indispensáveis para o seu correto desenvolvimento. As carências, no mosto, de azoto facilmente assimilável podem levar a fermentações difíceis causando latências prolongadas, fermentações lentas ou irregulares, paragens de fermentação, etc. Além de melhorar a cinética da fermentação **Fermoplus Alfa**, graças a sua progressiva assimilação por parte da levedura, permite evitar a produção de hidrogénio sulfuretado (H₂S) na fase fermentativa, melhorando também o perfil aromático. A produção de ésteres e de acetatos, compostos que contribuem positivamente para o aroma do vinho, está diretamente interligada com a presença de fontes de azoto alfa-amínico. Os aminoácidos de assimilação imediata como arginina, isoleucina e leucina, desde o início, melhoram as condições azotadas do meio mesmo em mostos com APA inferior a 150 mg/L. Favorecem, desde as primeiras fases, a multiplicação das leveduras graças a uma produção elevada de biomassa; isto tudo favorecido pelo transporte de aminoácidos para o interior da célula através de GAP (General Aminoacid Permease), sistema que não é inibido pela presença de azoto inorgânico, como o fosfato e o sulfato de amónio. A utilização de **Fermoplus Alfa** em fermentação origina vinhos cheios e de grande volume ao palato, amacia as notas tánicas nos vinhos tintos, suaviza as notas ácidas necessárias para a manutenção e a expressão aromática nos vinhos brancos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL ou 100 kg de massa. **Fermoplus Alfa**: 10 g/hL incorporam 8 ppm* de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e, de forma uniforme, adicionar na massa a tratar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg e com 20 kg.

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

