



# FERMOPLUS® Cocoa

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos, ideal para la obtención de vinos de gran expresión aromática



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, activamente consciente del preponderante y central papel de la nutrición nitrogenada, ha consolidado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades que ofrece el mercado, hemos elegido la variedad Negramaro, por su aroma afrutado, con aromas dulces y ligeramente especiados. En base a estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus varietal. **Fermoplus Cocoa** comparte con las variedades las notas afrutadas y especiadas con las variedades, potenciando las variedades de uva tinta y aumentando su potencial aromático. Se trata de un activador a base de paredes celulares y autolisados de levadura, y taninos de hollejo particularmente dotados de aminoácidos específicos que resultan fundamentales para la caracterización de vinos con un perfil aromático "afrutado dulce". La utilización de este nutriente en el mosto permite percibir mucho más claramente estos aromas típicos en las variedades que naturalmente poseen precursores, mientras que su adición en variedades distintas favorece la producción de aromas atribuibles a estas notas. Esto confirma como a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas son una expresión de la herencia de aminoácidos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, autolisados de levadura, taninos de hollejo y ácido ascórbico

## → DOSIS DE EMPLEO

Se aconsejan dosis de 20 a 60 g/hL.

**Fermoplus Cocoa** aporta 7 ppm\* di NFA para una dosificación de 10 g/hL





## FERMOPLUS® Cocoa

### → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto y añadir a la masa uniformemente. En caso necesario, la dosis puede complementarse con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo

Paquetes de 500 g neto en caja de 10 kg  
Saco de 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%.

