



# FERMOPLUS® Bravo PS-Free

Nutriment hautement biodisponible sans phosphates ni sulfates



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermoplus Bravo PS-Free** est un composé nutritif 100% organique à base d'autolysats, d'écorces et de levures inactivées, riche en vitamines et en acides aminés.

Il constitue une source d'azote alpha-aminé qui est absorbée par la levure plus régulièrement et qui a des effets plus positifs (par rapport à la source inorganique) à la fois sur la capacité de réplication et sur la capacité à créer des esters fermentaires.

En plus d'améliorer la cinétique de fermentation, **Fermoplus Bravo PS-Free**, grâce à son assimilation progressive par la levure, réduit la production de sulfure d'hydrogène dans la phase de fermentation et améliore également le profile aromatique.

Les acides aminés immédiatement assimilables tels que l'arginine, l'isoleucine et la leucine améliorent les conditions azotées du milieu dès le départ, même dans les moûts dont le ARA est inférieur à 150, ce qui favorise le démarrage des premières stage de la levure grâce à une production élevée de biomasse.

L'utilisation du **Fermoplus Bravo PS-Free** dans la fermentation permet d'obtenir des vins corsés avec beaucoup de volume, en adoucissant les notes tanniques des vins rouges et en atténuant les notes acides nécessaires au maintien et à l'expression des arômes dans les vins blancs.

**Fermoplus Bravo PS-Free** permet d'obtenir des vins avec des niveaux contrôlés de sulfates et de phosphates, satisfaisant ainsi aux exigences du marché.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levures et autolysats de levures.

## → DOSES D'EMPLOI

10-40 g/hL.

**Fermoplus Bravo PS-Free** apport 2.8ppm\* de ARA pour un dosage de 10g/hL.





## FERMOPLUS® Bravo PS-Free

### → MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans le moût ou le vin et ajouter uniformément à la masse.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

Sac de 5 kg.  
Sac de 20 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%.

