FERMOPLUS® Beta

Nutriente de alta biodisponibilidad

➔ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS Beta es un nutriente complejo a base de paredes celulares de levadura y levaduras autolisadas, ricas en aminoácidos y oligoelementos. Está formada por una fuente de nitrógeno que garantiza a la levadura una acción constante.

La célula de levadura para crecer y multiplicarse, necesita sintetizar proteínas y enzimas metabólicos imprescindibles para un correcto desarrollo. Las carencias de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable en el mosto pueden crear problemas fermentativos, generando riesgos como: tiempos de latencia prolongados, fermentaciones lentas o irregulares, paradas de fermentación, etc.

FERMOPLUS Beta también mejora la cinética de la fermentación gracias a sus componentes fácilmente asimilables, lo que permite reducir la producción de sulfuro de hidrógeno durante la fase de fermentación, y mejorar el perfil aromático del vino gracias a la presencia de las fuentes de nitrógeno alfa-amínico que garantizan la producción de ésteres y acetatos de alcohol superior conforme la ruta descrita por Erlich.

La asimilación inmediata de la Arginina, Isoleucina y Leucina mejora las condiciones de los mostos que poseen valores de NFA inferiores a 180 ppm, favoreciendo una mejor multiplicación de la levadura y produciendo una buena biomasa con menor tiepo de latencia, gracias a la Permeasa (GAP) a cargo del responsable del transporte de los aminoácidos en el interior de la célula que sufre feedback negativo en carencia de aminoácidos.

El perfil de aminoácidos específico permite obtener vinos con interesantes cuadros aromáticos, cítricos, con ligeras notas florales y en ciertos casos de hierbas aromáticas.

Su formulación equilibrada, de compuestos adsorbentes y nutricionales, garantice la eliminación de los ácidos grasos de cadena larga, que en las fases finales de la fermentación alcohólica podrían inhibir la levadura creando una parada de fermentación.

La asimilación de **FERMOPLUS Beta**, es especialmente rápida gracias a una hidrólisis termo-enzimática de las células de levadura en la fase de producción. Se recomienda el uso fraccionado en tres etapas desde el inicio de la fermentación.

➔ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras.

Referencia: FERMOPLUS_BETA_TDS_ES_3030826_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario-Rengo, VI Región (CL) • +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com

FERMOPLUS® Beta

➔ DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 40 g/hL.
FERMOPLUS Beta aporta 6.3 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

➔ FORMA DE EMPLEO

Disolver en el mosto y adicionar al depósito de rehidratación. Adicionar al mosto después de la fermentación tumultuosa, antes de las 72 horas del inicio de la misma.

➔ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 5 kg.
Sacos de 20 kg.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.
Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: Ión 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%.

Referencia: FERMOPLUS_BETA_TDS_ES_3030826_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario-Rengo, VI Región (CL) • +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com