



FERMOPLUS® Premier Cru

Nutrientes para vinificación de vinos tintos de crianza



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Premier Cru es un nutriente pensado para coadyuvar la acción de las levaduras en la fermentación de vinos tintos estructurados, ricos en extracto y taninos. En vinos, que han adquirido una graduación alcohólica elevada, es necesario suministrar a la levadura gran cantidad de esteroides que favorecen la resistencia en condiciones de estrés. Además la presencia de proantocianidinas de la uva tienden a disminuir el potencial redox del mosto predisponiendo el vino a formaciones de olores anómalos típicos de una fuerte reducción (H_2S , mercaptanos, disulfuros). **Fermoplus Premier Cru** contiene paredes celulares de levadura pretratadas enzimáticamente que aportan elevadas concentraciones de esteroides y favorecen el agotamiento de los azúcares, previniendo los incrementos de acidez volátil. Mediante la acción de los taninos elágicos que contiene, atenúa la formación de defectos olfativos, hace más eficaz la oxigenación y favorece la estabilidad del color. Las fibras de celulosa permiten adsorber las toxinas exógenas y los ácidos grasos de media cadena que obstaculizan el desarrollo fermentativo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisatos de levadura, fosfato bibásico de amonio, tanino enológico, cloridrato de tiamina.

→ DOSIS DE EMPLEO

30-80 g/q/hL. **Fermoplus Premier Cru** aporta 11 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua o mosto y adicionar uniformemente a la masa.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.
Sacos de 5 kg.

*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%.

