FERMOPLUS® Floral

Nutriment pour levures à haut contenu en acides aminés naturels, idéal pour l'obtention de vins à forte expression aromatique

GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

Conscient de l'importance de la nutrition azotée durant la fermentation, le groupe de recherche d'**AEB**, a démontré la corrélation existant entre la composition en acides aminés d'un moût et le profil aromatique du vin obtenu. Le cépage Grüner Veltiner (également connu sous le nom Muscat vert) a été choisi parmi les variétés existantes sur le marché, pour ses arômes fins appréciés par les consommateurs.
AEB a mis au point un nouveau nutriment appartenant à la gamme **FERMOPLUS Varietali**. **FERMOPLUS Floral** qui partage avec ce cépage autrichien les acides aminés précurseurs des notes florales, fruitées et d'herbes aromatiques, permettant ainsi d'exalter les arômes des cépages à baies blanches et de valoriser leur fraîcheur aromatique. Il s'agit d'un activateur complexe à base d'écorces de levures particulièrement riches en acides aminés spécifiques qui s'avèrent essentiels pour la caractérisation des vins à dominante aromatique florale.
FERMOPLUS Floral est conseillé pour les raisins à chair blanche sur lesquels on souhaite accentuer ces types de profils aromatiques.
L'utilisation de ce nutriment dans le moût, permet de percevoir de façon plus nette, les parfums typiques des variétés qui possèdent naturellement ces précurseurs. Son ajout sur des variétés différentes, favorise la production d'arômes similaires à ces notes. Ceci confirme que par le biais du mécanisme d'Ehrlich certaines notes aromatiques sont l'expression du métabolisme propre à chaque acide aminé.

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparations à base d'écorces de levures et d'autolysats, acide ascorbique.

Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisant. **Fermoplus Floral** est conforme au Codex Œnologique International.

DOSES D'EMPLOI

Le dosage conseillé est de 20 à 40 g/hL. Dose limite autorisée : 133 g/hL (Règlement CE N°606/2009).

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le milieu ou dissoudre dans le moût et l'ajouter dans la cuve.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conservation dans un lieu frais et sec et à l'abri des sources de chaleur directes.

- Sac de 5 kg.

Référence : FERMOPLUS_FLORAL_TDS_FR_1220818_OENO_France

AEB FRANCE SARL 10 Rue du Stade - 68240 Kaysersberg-Vignoble (France)
Tél. +33 (0)3 89 47 32 33 - Fax +33 (0)3 89 47 33 34 - infofrance@aeb-group.com