



FERMOPLUS Blanc

Nutrienti per vinificazione di mosti di uve bianche



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoplus Blanc è un bioregolatore completo indicato per favorire la produzione di aromi secondari. Reintegra i livelli di azoto prontamente assimilabile (APA) nei mosti bianchi chiarificati o flottati facilitando l'avvio ed il corretto andamento della fermentazione alcolica.

I vini ottenuti hanno un colore vivace e note aromatiche fruttate e floreali, in equilibrio tra intensità degli aromi fermentativi e la freschezza degli aromi primari. Le cellulose micronizzate contenute in **Fermoplus Blanc** hanno lo scopo di mantenere dispersi i lieviti durante la fase fermentativa, adsorbendo eventuali tossine presenti nel mezzo.

Le vitamine, i microelementi e gli amminoacidi, provenienti dalla degradazione dei preparati di scorze di lieviti pretrattati enzimaticamente, consentono di accelerare il termine della fermentazione. Senza la loro assimilazione i lieviti hanno un metabolismo irregolare e il complesso enzimatico che presiede al trasporto degli esosi all'interno della cellula e quindi la fermentazione si arresta prima dell'esaurimento degli zuccheri.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, ammonio fosfato bibasico, tannino ellagico, sospensivante inerte, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 30 a 70 g/hL.

Fermoplus Blanc apporta 11 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.

Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa amminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è +-10%.

