# FERMOPLUS® Beta

Nutriente organico ad alta biodisponibilità

ALLERGEN FREE GMO FREE

## DESCRIZIONE TECNICA

**Fermoplus Beta** è un nutriente complesso 100% organico a base di preparati di scorze di lievito e lieviti autolisati, ricco in aminoacidi ed oligoelementi. È costituito da una fonte di azoto organico che garantisce al lievito un'assimilazione costante.
La cellula di lievito, per crescere e moltiplicarsi, necessita di sintetizzare le proteine e gli enzimi metabolici indispensabili per un corretto sviluppo. Le carenze di APA (azoto prontamente assimilabile) nei mosti posso costituire problematiche fermentative, generando rischi come: tempi di latenza prolungati, fermentazioni lente o irregolari, arresti di fermentazione, ecc.

**Fermoplus Beta** migliora inoltre la cinetica di fermentazione grazie ai suoi componenti facilmente assimilabili, permettendo di minimizzare la produzione di idrogeno solforato durante la fase fermentativa, e migliorando il profilo aromatico dei vini grazie alla presenza delle fonti azotate alfa-amminiche che garantiscono la produzione di esteri ed acetati di alcoli superiori secondo il pathway descritto da Erlich.
L'assimilazione immediata di Arginina, Isoleucina e Leucina migliora le condizioni dei mosti che possiedono valori di APA inferiori ai 180 ppm, favorendo una migliore moltiplicazione del lievito e producendo una buona biomassa con minor tempi di latenza, grazie alla Permeasi (GAP) carrier deputato al trasporto degli aminoacidi all'interno della cellula che subisce feedback negativo in carenza di aminoacidi.
Il profilo aminoacidico specifico permette di ottenere vini dall'interessante quadro aromatico, agrumato, dalle leggere note di fiori ed in cerrti casi di piante aromatiche.

La sua formula equilibrata, di componenti adsorbenti e nutritivi, grantisce l'eliminazione degli acidi grassi di lunga catena, che nelle fasi finali della fermentazione alcolica potrebbero inibire il lievito creando un arresto di fermentazione.

L'assimilazione di **Fermoplus Beta**, è particolarmente rapida grazie ad una idrolisi termo-enzimatica delle cellule di lievito nella fase di produzione. Si raccomanda un utilizzo frazionato in tre step dall'inizio della fermentazione.

## COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

## DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 40 g/hL.
**Fermoplus Beta** apporta 6.3 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

Referenza: FERMOPLUS_BETA_TDS_IT_2030425_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

# FERMOPLUS® Beta

## MODALITÀ D'USO

Sciogliere nel mosto e aggiungere nel recipiente di reidratazione o nel tank. Aggiungere al mosto dopo l'inizio della fermentazione tumultuosa, non oltre 72 ore dall'inizio della stessa.

## CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 20 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 aminoacidi, 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%.

Referenza: FERMOPLUS_BETA_TDS_IT_2030425_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com