



# FERMOPLUS® Tropical

Nutriente per lieviti ad alto contenuto di aminoacidi naturali, ideale per ottenere vini con elevata espressione aromatica



## → DESCRIZIONE TECNICA

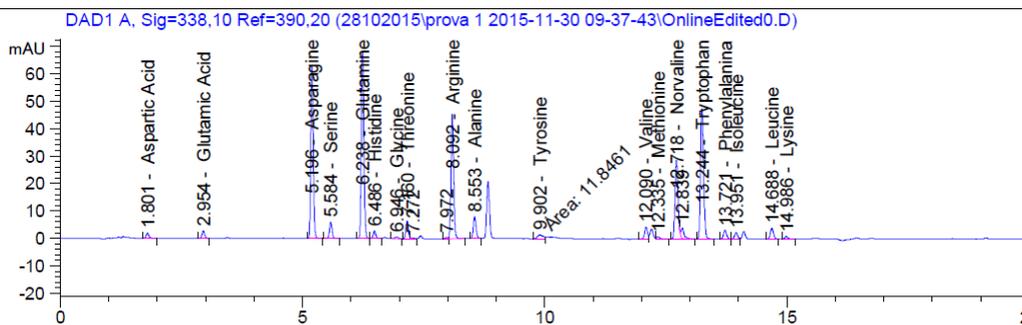
Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno.

In particolare nei mosti provenienti da uve aromatiche è indispensabile poter contare su composti quali: Leucina, Fenilalanina, Isoleucina e Valina.

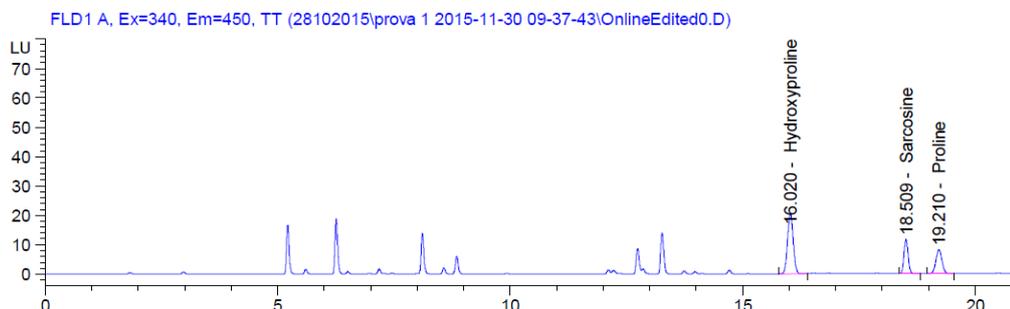
Le funzioni metaboliche dei lieviti sono, inoltre, fortemente influenzate dalla glutammina, amide dell'acido glutammico, fondamentale trasportatore di ioni ammonio attraverso la membrana cellulare, che risulta indispensabile per la moltiplicazione e la nutrizione della cellula.

Ci sono inoltre altri aminoacidi, molto importanti, come l'arginina, che svolgono una duplice funzione sia esaltando la tipicità sia fornendo una fonte azotata ingente e di rapida assimilazione.

I seguenti cromatogrammi sono stati ottenuti studiando varietà di vitigni aromatici portoghesi.



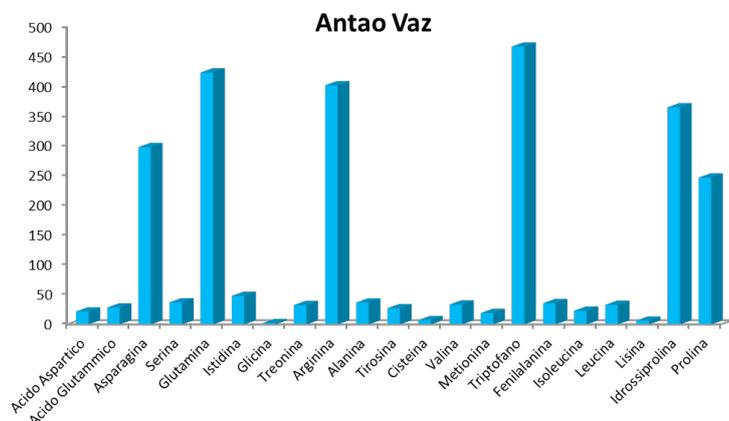
Cromatogramma ottenuto con tecnica analitica HPLC accoppiata a rivelatori DAD e Fluorimetro, di un mosto Antão Vaz.



Cromatogramma ottenuto con tecnica analitica HPLC accoppiata a rivelatori DAD e Fluorimetro, di un mosto di Antão Vaz.



# FERMOPLUS® Tropical



Trasposizione del precedente cromatogramma in istogramma: i valori indicati sono espressi in mg/L. Sono presenti nel grafico anche gli aminoacidi standard.

Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto il secondo nutriente della gamma Fermoplus Varietali. Si tratta di un attivante ricco di preparati a base di scorze di lievito, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "tropicale".

**Fermoplus Tropical** è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare questo profilo aromatico. L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente questi profumi tipici nelle varietà che naturalmente possiedono i precursori, mentre la sua aggiunta in varietà diverse favorisce la produzione di sentori riconducibili a queste note. Questo conferma come attraverso il meccanismo di Ehrlich alcune note aromatiche sono espressione del patrimonio aminoacidico.

Title: Leucine Degradation 1-9  
Organism: Saccharomyces cerevisiae



## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, acido L-ascorbico.

**Fermoplus Tropical** è conforme alle norme del Codex Œnologique International.





# FERMOPLUS® Tropical

## → DOSI D'IMPIEGO

Si utilizza da 20 a 50 g/hL.

**Fermoplus Tropical** apporta 8,5 ppm\* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

## → 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.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

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 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%".