



FERMOPLUS® Floral

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



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il gruppo di ricerca AEB, attivamente consapevole del preponderante e centrale ruolo della nutrizione azotata, ha consolidato la correlazione tra la composizione aminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico del vino. Tra le varietà proposte dal mercato ha scelto il vitigno Grüner Veltliner (anche noto come Moscato Verde), per il bouquet in linea con i vini apprezzati dal consumatore.

Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto un nuovo nutriente della gamma Fermoplus Varietali. **Fermoplus Floral** condivide con il vitigno austriaco le note floreali, fruttate e di erbe aromatiche, esaltando i vitigni a bacca bianca e potenziandone la freschezza aromatica.

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 "Floreale".

Fermoplus Floral 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.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Non contiene OGM e non ha subito trattamenti ionizzanti. **Fermoplus Floral** è conforme alle norme del Codex Œnologique International.

→ DOSI D'IMPIEGO

20-40 g/hL. **Fermoplus Floral** apporta 7 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente nel mezzo o dissolvere in mosto e aggiungere direttamente al tank.

→ 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%.

