



FERMOPLUS® Omega 3

O alimento funcional para as leveduras



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É o nutriente que previne o envelhecimento das células e apresenta como componentes funcionais esteróis, aminoácidos, vitaminas provenientes de paredes celulares de leveduras e Omega-3 cedido pelas itio-proteínas.

As mais recentes investigações evidenciaram que os ácidos gordos poli insaturados são importantes para a manutenção da integridade e para a funcionalidade da membrana celular responsável pelo intercâmbio selectivo entre célula e meio. As investigações de bioquímica funcional conduzidas pe AEB evidenciaram também os efeitos positivos interligados com a presença de Omega-3 que graças à sua estrutura química com numerosas ligações duplas asseguram uma maior fluidez das membranas celulares. Isto permite às proteínas de membrana, com função de transporte, de se movimentarem como um mecanismo a pingue-pongue entre o lado citoplasmático e o extra-celular, realizando um maior número de rotações por unidade de tempo.

Fermoplus Omega 3 evita que o transporte de etanol para fora da célula sofra uma desaceleração. Esta vantagem metabólica é particularmente importante com o aumento da graduação alcoólica, a qual induz estresse nas leveduras.

Fermoplus Omega 3 acentua a actividade enzimática da membrana fosfolipídica, favorece a assimilação dos metabólitos, em particular dos açúcares.

Fermoplus Omega 3 tem também uma interacção positiva sobre o metabolismo azotado, dado que facilita o movimento da proteína GAP (General Aminoacid Permease) principal via de entrada dos aminoácidos para o interior da célula.

As paredes celulares, os sais amoniacais e as vitaminas de **Fermoplus Omega 3** cedem às leveduras esteróis, aminoácidos, microelementos, vitaminas e substâncias azotadas, factores de crescimento essenciais para uma correcta fermentação. A composição equilibrada deste preparado faz dele um alimento completo que permite garantir o sucesso nas fermentações, mesmo em situações enológicas críticas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fosfato de amónio bibásico, paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, suspensor inerte, gelatina de peixe, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSES RECOMENDADAS

Até máx. 80 g/hL

Fermoplus Omega 3: 10 g/hL incorporam 14 ppm* de APA..





FERMOPLUS® Omega 3

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto e adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg.

* Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amónio e azoto proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%.

