



# FERMOPLUS® Alfa

Nutriente de alta biodisponibilidade



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermoplus Alfa** é um complexo nutritivo 100% biológico à base de preparados de paredes celulares de leveduras e de extratos de proteínas ricos em vitaminas e aminoácidos. Constitui uma fonte de azoto alfa-aminico que é assimilado mais lentamente e mais regularmente pela levedura. Para crescer e multiplicar-se, a célula de levedura deve sintetizar as proteínas e as enzimas metabólicas indispensáveis ao seu bom desenvolvimento. As carências de azoto facilmente assimilável nos mostos podem conduzir a fermentações difíceis, resultando em latências prolongadas, fermentações lentas ou irregulares, paragens de fermentações, etc. Para além de melhorar a cinética da fermentação, **Fermoplus Alfa**, devido à sua assimilação progressiva pela levedura, reduz a produção de hidrogénio sulfureto ( $H_2S$ ) durante a fermentação, melhorando assim o perfil aromático. De facto, a produção de ésteres e acetatos, compostos que contribuem positivamente para o aroma do vinho, está diretamente relacionada com a presença de fontes de azoto alfa-aminico. Os aminoácidos de assimilação imediata, como a arginina, a isoleucina e a leucina, melhoram desde o início as condições azotadas do meio, mesmo em mostos com APA inferior a 150 mg/L, favorecendo o arranque das leveduras desde as primeiras fases, graças a uma elevada produção de biomassa; tudo isto é favorecido pelo transporte dos aminoácidos no interior da célula através da GAP (General Amino Acid Permease), um sistema que não é inibido pela presença de azoto inorgânico, como o fosfato e o sulfato de amónio. A utilização de **Fermoplus Alfa** na fermentação permite obter vinhos cheios de sabor e com grande volume, suavizando as notas tânicas nos vinhos tintos e atenuando as notas ácidas, necessárias para a manutenção e expressão dos aromas nos vinhos brancos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisatos de levedura.

## → DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL ou 100 kg de massa. 10 g/hL de **Fermoplus Alfa** incorporam 8 mg/L de APA (Azoto Prontamente Assimilável).

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e, de forma uniforme, adicionar na massa a tratar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.  
Sacos com 20 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  $\pm 10\%$ .

