



FERMOPLUS® Tropical

Nutriente para leveduras, com alto teor de aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática.



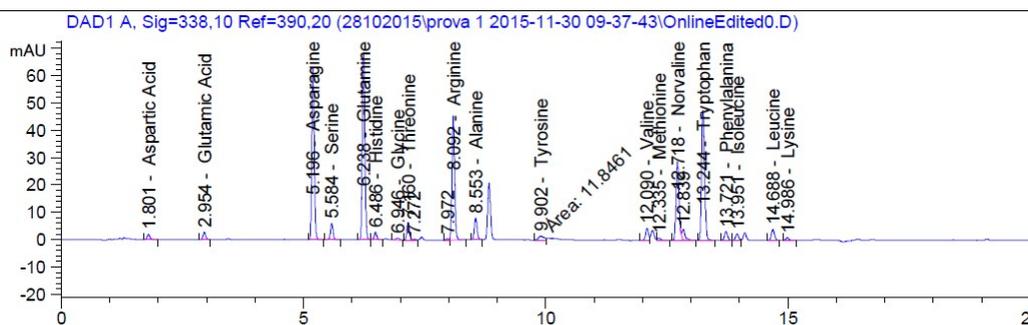
→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Disponibilizar aminoácidos específicos, consente que as leveduras conduzam a fermentação de forma uniforme e, sobretudo, exaltar as características varietais típicas da casta. Em particular, nos mostos provenientes de uvas aromáticas, é indispensável poder contar com compostos como: Leucina, Fenilalanina, Isoleucina e Valina.

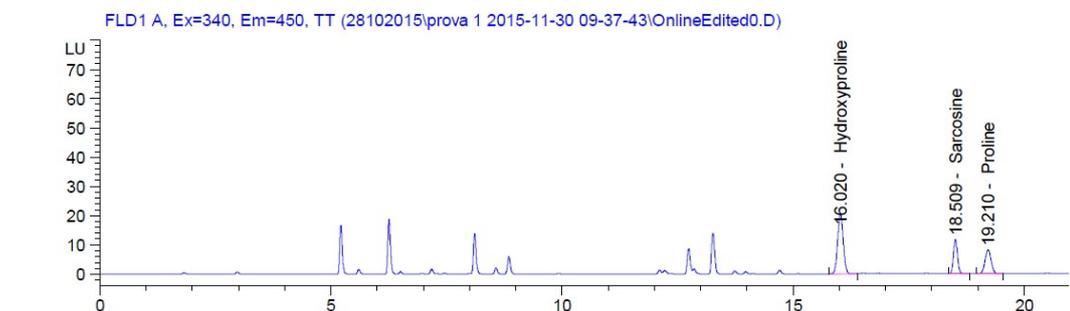
As funções metabólicas das leveduras são, por outro lado, fortemente influenciadas pela glutamina, amidas do ácido glutâmico, fundamental transportador dos iões amónio através da membrana celular, que é indispensável para a multiplicação e a nutrição da célula.

Existem também outros aminoácidos muito importantes, como a arginina, que desempenham mais de uma função: exaltam a tipicidade e são uma grande fonte de azoto de rápida assimilação.

Os cromatogramas a seguir foram obtidos estudando castas aromáticas portuguesas.



Cromatogramas obtidos com a técnica analítica HPLC acoplada a reveladores DAD e Fluorímetro, de um mosto Antão Vaz.

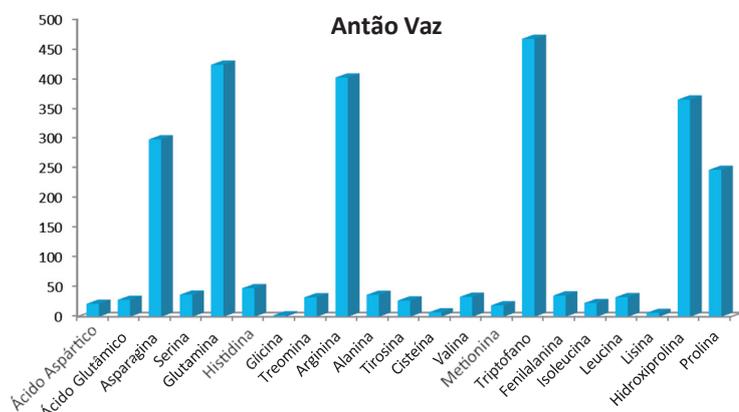


Cromatogramas obtidos com a técnica analítica HPLC acoplada a reveladores DAD e Fluorímetro, de um mosto Antão Vaz.





FERMOPLUS® Tropical



Transposição dos cromatogramas anteriores em histograma: os valores indicados, são expressos em mg/L. Estão presentes no gráfico os aminoácidos standard.

Tendo como base estas informações, a AEB desenvolveu o segundo nutriente da gama Fermoplus Varietais. Trata-se de um ativante rico em preparados de paredes celulares de leveduras, particularmente dotado de aminoácidos específicos que resultam fundamentais para a caracterização de vinhos com perfil aromático "tropical".

Fermoplus Tropical é indicado para uvas de bagos brancos onde é pretendido acentuar o perfil aromático. A adição deste nutriente no mosto permite ter a perceção (sentir) muito mais nitidamente estes aromas típicos nas castas que naturalmente possuem os precursores, enquanto a sua adição em castas diferentes favorece a produção de aromas atribuídos a essas notas. Isso confirma que através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressão do património aminoacídico.

Title: Leucine Degradation 1-9
Organism: Saccharomyces cerevisiae



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, ácido L-ascórbico.

Fermoplus Tropical está conforme as normas do Codex Alimentarius International.

Coadjuvante tecnológico.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.

Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.





FERMOPLUS® Tropical

→ DOSES RECOMENDADAS

Aconselha-se uma dose de 20 a 50 g/hL.

Fermoplus Tropical incorpora 8,5 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto e adicionar no recipiente de reidratação ou na cuba. Adicionar ao mosto depois do início da fermentação tumultuosa, nunca após 72 horas do início da mesma.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

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 $\pm 10\%$.

