FERMOPLUS® Beta

Nutriente de alta biodisponibilidade

DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMOPLUS Beta é um nutriente complexo, à base de preparados de paredes celulares de leveduras e leveduras autolisadas, rico em aminoácidos e oligoelementos. É constituído por uma fonte de azoto orgânico que assegura à levedura uma assimilação constante.
A célula da levedura, para crescer e multiplicar-se, necessita sintetizar as proteínas e as enzimas metabólicas indispensáveis para um desenvolvimento correto. As carências de APA (azoto prontamente assimilável) nos mostos podem trazer problemas fermentativos e dar origem a riscos tais como tempos de latência prolongados, fermentações lentas ou irregulares, paragens de fermentação, etc.

FERMOPLUS Beta, graças aos seus componentes facilmente assimiláveis, também melhora a cinética da fermentação permitindo minimizar a produção de hidrogénio sulfuretado durante a fase fermentativa e melhorar o perfil aromático dos vinhos devido à presença de fontes azotadas alfa-amínicas que asseguram a produção de ésteres e acetatos de álcoois superiores segundo a via pathway descrita por Erlinch.

A assimilação imediata de arginina, isoleucina e leucina melhora as condições dos mostos que possuem valores de APA inferiores a 180 ppm, favorecendo uma melhor multiplicação das leveduras e produzindo uma boa biomassa com tempos de latência mais curtos graças à Permease (GAP) responsável pelo transporte dos aminoácidos para o interior da célula que, em carência de aminoácidos, sofre feedback negativo.

O perfil aminoacídico específico permite obter vinhos com um quadro aromático interessante, citrino, com notas ligeiras a flores e, em nalguns casos, a ervas aromáticas.

A sua fórmula equilibrada em componentes adsorventes e nutritivos assegura a eliminação dos ácidos gordos de cadeia longa que, nas fases finais da fermentação alcoólica podem inibir a levedura provocando paragens de fermentação.

A assimilação de **FERMOPLUS Beta** é particularmente rápida graças ao procedimento de hidrólise termo-enzimática das células de leveduras na fase de produção. Recomenda-se a adição fracionada em três etapas, a partir do início da fermentação.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, autolisados de leveduras.

Referência: FERMOPLUS_BETA_TDS_PT_3030826_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 *"Chamada para a rede fixa nacional"* • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

FERMOPLUS® Beta

DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 40 g/hL.
FERMOPLUS Beta: 10 g/hL incorporam 6,3 ppm* de APA.

MODO DE APLICAR

Dissolver no mosto e adicionar no recipiente de reidratação ou no tanque. Adicionar ao mosto após o início da fermentação tumultuosa, o mais tardar 72 horas a partir do início da mesma.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

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 + - 10%.

Referência: FERMOPLUS_BETA_TDS_PT_3030826_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com