



FERMOPLUS® Floral

.....
Hefenährstoff mit hohem Anteil an natürlichen Aminosäuren, besonders
geeignet um hoch aromatische Weine zu erhalten
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die AEB Forschungsabteilung ist sich der wichtigen und zentralen Rolle der Aminosäurenährstoffe bewußt und hat die Korrelation zwischen der Zusammensetzung der Aminosäuren und dem Weinaromaprofil nachgewiesen. Ausgehend vom Grünen Veltliner (auch als Grüner Muskateller bekannt), beliebt wegen seines Bouquets, hat AEB einen neuen Nährstoff für das Fermoplus Rebsorten Sortiment entwickelt. **Fermoplus Floral** fördert die Eigenschaften dieser österreichischen Rebsorte: florale, fruchtige und aromatische Noten, unterstützt von einer förderlichen Frische. Dieser Nährstoff ist reich an Hefezellwänden und beinhaltet besonders viele spezifische Aminosäuren, welche elementar sind für die Herstellung von Weinen mit einem aromatisch „floralen“ Profil.

Fermoplus Floral ist besonders geeignet für weiße Rebsorten bei denen wir dieses aromatische Profil hervorheben wollen. Der Einsatz dieses Nährstoffes im Most ermöglicht es uns die sortentypischen Aromen deutlicher wahrzunehmen, wenn die Vorstufen natürlich vorhanden sind. Bei Rebsorten denen solche Aromavorstufen fehlen, produziert der Nährstoff zusätzlich Spuren dieser typischen Aromen. Dies bestätigt das, bedingt durch den Ehrlich Mechanismus, einige Aromennoten ein Ausdruck ihres Aminosäurerbes sind.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Produkt besteht aus Hefeautolysaten und Hefezellwänden, Ascorbinsäure

Es enthält kein GMO und war keiner ionisierenden Behandlung ausgesetzt. Fermoplus Floral entspricht den Verordnungen des Codex Oenologique International.

→ DOSAGE

Wie empfohlen eine Dosage von 20 bis zu 40 g/hL. Autorisierte Höchstgrenze von 133 g/hL (EC Reg. N.606/2009)

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt dem Medium begeben oder in Most auflösen und dann direkt in den Tank geben

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor Licht und Hitze schützen

1 kg Beutel im Karton zu 15 kg.
5 kg Beutel.

