



# FERMOPLUS® PyrOff

Nährsto zur Reduktion von Methoxy pyrazinen



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Methoxy pyrazine (MP) sind aromatische Verbindungen mit einem sehr niedrigen organoleptischen Schwellenwert welcher unangenehme Gerüche wie "kräutrige Noten" und "grüne Paprika" hervorrufen. Diese sind häufig zu finden bei phenolisch unreifen Trauben und Rebsorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Dornfelder, Sauvignon Blanc. Diese Verbindungen stammen sowohl von den Beeren als auch den Rappen der Trauben. **Fermoplus PyrOff** ist ein Nährstoff zusammengesetzt aus Hefeautolysaten und Zellwänden, welche hohe Adsorptionskapazitäten für Methoxy pyrazine aufweisen. Der Mechanismus dieses Nährstoffes gründet auf der synergistischen Wirkung der Lysate und der Hefezellwände. Die Lysate unterstützen die Hefe bei einer zügigen Vergärung, welche umgekehrt verantwortlich ist für die Reduzierung solcher Verbindungen. Die Hefezellwände ihrerseits adsorbieren die Methoxy pyrazine. Abgesehen von dem Einfluss den **Fermoplus PyrOff** auf die organoleptischen Verbindungen hat, liefert es der Hefe den richtigen Nährstoffgehalt. Durch den speziellen Aminosäuregehalt entwickeln die Hefen angenehme Gärungsaromen welche zu den aromatischen Esterverbindungen gehören.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden, Hefeautolysate.

## → DOSIERUNG

Es wird eine Dosage von 10 bis zu 70 g/hL empfohlen. Die passende Dosage ist von den Methoxy pyrazinegehalt abhängig und sollte diesem angepasst werden. Die ideale Dosage liegt normalerweise zwischen 30 und 50 g/hL.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Produkt in Wasser auflösen und dem Most gleichmäßig zuführen. Wenn nötig kann die Dosierung auch durch andere Nährstoffe des AEB Portfolios ergänzt werden.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

5 kg Beutel.  
20 kg Beutel.

