



FERMOPLUS® Spicy Fruit

.....
Hefenährstoff mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren, ideal zur Herstellung von Weinen mit starkem Aromenausdruck.
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Arbeiten der AEB Forschungsgruppe haben in Bezug auf die zentrale Rolle der Stickstoffversorgung des Mostes die enge Verbindung zwischen der Zusammensetzung der Aminosäuren der Nährstoffe und dem Aromenprofil des Weines bestätigt. Ausgangspunkt der Betrachtungen sind die fruchtigen und würzigen Aromen der Rebsorten Syrah und Piedmontense.

Passend dazu hat AEB einen neuen Nährstoff in der Fermoplus Rebsorten Serie entwickelt. **Fermoplus Spicy Fruit** dient zur Bildung von fruchtigen und würzigen Noten im Wein zur Vergrößerung des aromatischen Potentials bei Rotweinsorten.

Dieser Hefeaktivator basiert auf Hefezellwänden und Hefeautolysaten, die reich an Aminosäuren sind, welche grundlegend für die Charakterisierung des Weines mit „fruchtigen und würzigen“ Noten sind.

Die Verwendung dieses Nährstoffes im Most ermöglicht die klarere Ausprägung dieser Aromen bei den Rebsorten, welche die entsprechenden Aromavorstufen natürlicherweise enthalten und begünstigt bei anderen Rebsorten die Bildung von Spuren dieser Aromen. Dies zeigt, dass bedingt durch den Ehrlich-Mechanismus einige Aromanoten der Ausdruck des Aminosäurenprofils einer Rebsorte sind.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefezellwände, Hefeautolysate, Ascorbinsäure.

Frei von GVO und ionisierenden Behandlungen.

→ DOSIERUNG

Wir empfehlen eine Dosierung zwischen 20 und 60 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In Wasser auflösen und der Masse gleichmäßig zugeben. Wenn nötig kann die Zugabe mit anderen Nährstoffen aus der AEB Serie kombiniert werden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor direktem Licht und Hitze.

1 kg Beutel in Kartons mit 15 kg.

5 kg Beutel.

