



# FERMOPLUS® Prosecco

Nutriente para leveduras com alto conteúdo em aminoácidos naturais, ideal para obter vinhos com perfume frutado e floral.



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermoplus Prosecco** é um nutriente rico em aminoácidos naturais, ideal para a fermentação de vinhos base espumante método Charmat. O uso de **Fermoplus Prosecco** garante a produção de aromas florais e frutados que tornam o produto final rico em notas ideais para a refermentação.

Essas notas completam-se perfeitamente com o perfil ácido do vinho evidenciando-se de maneira marcada e equilibrada no retrogosto. **Fermoplus Prosecco** é o nutriente ideal também na segunda fermentação em autoclave, onde se deseja um bouquet delicado.

Os principais aromas que se sentem com o **Fermoplus Prosecco** vão desde a fruta de verão às flores de ervas aromáticas, até realçar nuances cítricas como o limão e a tangerina.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSES DE EMPREGO

Utiliza-se de 20 a 80 g/hL.

**Fermoplus Prosecco** aporta 7.2 ppm\* de APA para uma dosagem de 10 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no meio ou dissolver em mosto e adicionar diretamente no tanque.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacote de 1 kg em caixas de 15 kg

Sacos de 5 kg.

**Fermoplus Prosecco**: 10 g/hL incorporam 7.2 ppm\* de APA.

\* 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%".

