



# FERMOPLUS® Sauvignon

Nutriente per lieviti ad alto contenuto di aminoacidi naturali,  
ideale per ottenere vini con elevata espressione aromatica.



## → DESCRIZIONE TECNICA

Il poter disporre di aminoacidi specifici, consente ai lieviti di condurre una fermentazione regolare e soprattutto esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno.

In particolare, nei mosti provenienti da uve aromatiche, è indispensabile poter contare su composti quali Cisteina (precursore dei composti Tiolici), Isoleucina (precursore degli alcoli e acetati amilici), leucina (che dà origine ad alcoli ed esteri isoamilici responsabili di note di banana), valina (da cui derivano acetati isobutilici che conferiscono sentori floreali e di frutti bianchi).

Le funzioni metaboliche dei lieviti sono, inoltre, fortemente influenzate dalla glutammina, fondamentale trasportatore di ioni ammonio attraverso la membrana cellulare, che risulta indispensabile per la moltiplicazione e la nutrizione della cellula. Per quanto riguarda i vini provenienti da uve particolarmente ricche di precursori aromatici, l'arginina e prolina svolgono un ruolo di esaltazione della tipicità e contribuiscono a costruire un adeguato profilo aromatico.

Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto un nuovo nutriente ricco di scorze e autolisati di lieviti, particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vitigni aromatici in cui si vogliono esaltare le note tioliche.

**Fermoplus Sauvignon** è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare il patrimonio aromatico. L'uso di questo nutriente in mosto da uve come Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana, permette di percepire molto più nettamente i profumi tipici di questa varietà, mentre la sua aggiunta in varietà diverse facilita la produzione di sentori riconducibili alle note di questi vitigni. Questo conferma come attraverso il meccanismo di Ehrlich alcune note aromatiche sono espressione del patrimonio aminoacidico.

La presenza di tannino di buccia effettua inoltre un'azione antiossidante sui precursori aromatici e sulla shelf-life degli aromi prodotti.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tannino di buccia, acido L-Ascorbico.

## → DOSI D'IMPIEGO

Si utilizza da 15 a 50 g/hL.

**Fermoplus Sauvignon** apporta 7 ppm\* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.





# FERMOPLUS<sup>®</sup> Sauvignon

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere nel mosto e aggiungere nel recipiente di reidratazione o nel tank. Aggiungere al mosto dopo l'inizio della fermentazione tumultuosa, non oltre 24 ore dall'inizio della stessa.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 0,500 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 5 netti.

\*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.

Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è +-10%.

