



FERMOPLUS® Red Berry

Ein Nährstoff für Hefen mit hohem Gehalt an Aminosäuren, ideal für die Entstehung von Weinen mit großartigem aromatischem Ausdruck



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

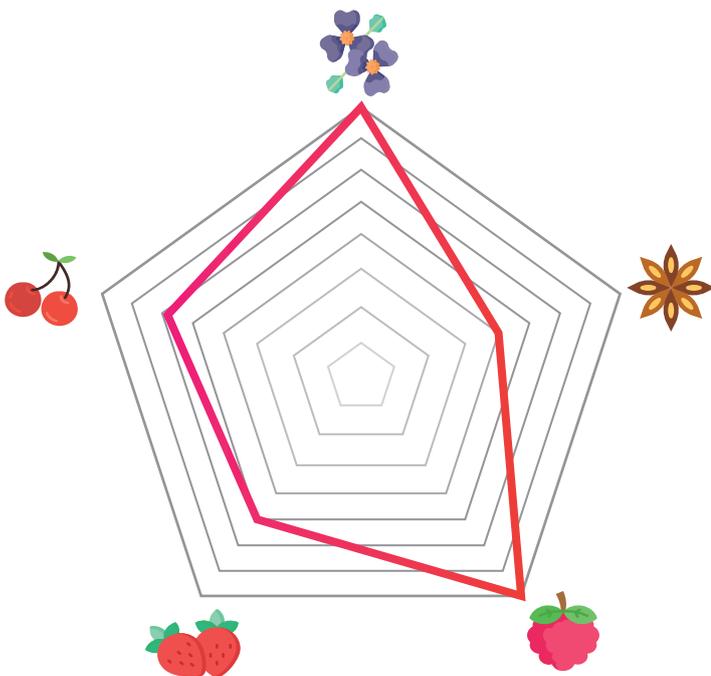
Die Forschungsgruppe AEB, die sich der vorherrschenden und wichtigen Rolle der stickstoffhaltigen Ernährung aktiv bewusst ist, hat den Zusammenhang zwischen der Aminosäurezusammensetzung eines Nährstoffs und dem aromatischen Profil des Weins bestätigt. Unter den am Markt erhältlichen Sorten wählte sie die Rebsorte Lambrusco als die Sorten Salamino, Sorbara, Gasparossa aufgrund ihres fruchtigen Bouquets aus, das von Kirsche bis zu Himbeere reicht und in die blumigen Noten von Veilchen mündet. Die Sorte Gasparossa zeichnet sich insbesondere durch Pfirsichkernnoten aus.

Unter diesen Bedingungen hat AEB einen neuen Nährstoff zum Sortiment Fermoplus sortenrein hinzugefügt.

Fermoplus Red Berry hat mit der Rebsorte die fruchtigen und blumigen Noten gemeinsam, die sowohl prickelnde Rotweine wie auch Roséweine aufwerten, indem ihr Aroma verstärkt wird.

Dabei handelt es sich um einen Aktivator auf der Basis von Hefezellwänden und -autolysaten, die besonders mit spezifischen Aminosäuren ausgestattet sind, die für die Charakterisierung von Weinen mit einem „fruchtigen und blumigen“ Aromaprofil grundlegend sind.

Die Verwendung von **Fermoplus Red Berry** 48 Stunden nach der Inokulation des LSA ermöglicht ein wesentlich deutlicheres Hervorheben dieser typischen Duftnoten in jenen Rebsorten, die auf natürliche Weise die Vorstufen enthalten, während ihre Zugabe zu verschiedenen Rebsorten die Entstehung von Aromen begünstigt, die auf diese Duftnoten zurückzuführen sind. Dies bestätigt, dass durch die Aminosäuregärung einige aromatische Noten ein Ausdruck des Aminosäure-Erbes sind.





FERMOPLUS® Red Berry

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefezellwände, Hefeautolysate, Ascorbinsäure.

Enthält keine GVOs und wurde keinen ionisierenden Behandlungen unterzogen.

→ ANWENDUNGSDOSEN

20-60 g/hL.

Fermoplus Red Berry sorgt bei einer Dosierung von 10 g/hL für eine Zufuhr von 8,2 ppm* APA.

→ ANWENDUNGSWEISE

Die Dosis in Wasser auflösen und die Masse gleichmäßig hinzufügen. Bei Bedarf kann die Dosis mit weiteren Nährstoffen aus dem Sortiment von AEB ergänzt werden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken sowie vor Licht und direkter Wärmeeinwirkung geschützt lagern.

Verpackungen zu 500 g netto in Kartons zu 10 kg.
5 kg Sack.

*Zufuhr durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse.

Dafür werden spektrophotometrische Methoden verwendet, die die Werte für APA separat ermitteln können: Ammonium-Ion und Stickstoff aus den primären Gruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse des organischen Stickstoffs mit der Technik N-OPA ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da sie aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; außerdem wird diese Aminosäure von Hefe nicht leicht assimiliert. Diese Werte können sich von jenen Ergebnissen unterscheiden, die aus der Kjeldahlschen Stickstoffbestimmung (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) ergeben, mit der der gesamte vorhandene Stickstoff ermittelt wird. Der Fehlerbereich bei Messung und Produktion liegt bei +/-10 %.