



# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

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 Grillo aufgrund ihres fruchtigen Bouquets aus, das auf Orangenblüten, Zitrusfrüchte, Teeblätter und Brennessel zurückzuführen ist. Unter diesen Bedingungen hat AEB einen neuen Nährstoff zum Sortiment Fermoplus sortenrein hinzugefügt.

**Fermoplus Aromatic Herbs** hat mit der sizilianischen Rebsorte die fruchtigen und blumigen Noten gemeinsam; und seine Verwendung intensiviert diese in Weißweinen, indem das Aroma verstärkt wird. Dabei handelt es sich um einen Aktivator auf der Basis von Hefezellwänden und -autolysaten und proanthocyanidinischen Schalengerbstoffen, die besonders mit spezifischen Aminosäuren und aromatischen Vorstufen ausgestattet sind, die für die Charakterisierung von Weinen mit einem „fruchtigen“ und thiolischen Aromaprofil grundlegend sind. Die Verwendung dieses Nährstoffs im Most ermöglicht eine wesentlich deutlichere Wahrnehmung der typischen Düfte, über die die Vorstufen auf natürliche Weise verfügen, während ihre Zugabe zu verschiedenen Rebsorten die Produktion von Aromen begünstigt, die auf diese Noten zurückzuführen sind. Dies bestätigt, dass durch die Aminosäuregärung einige aromatische Noten ein Ausdruck des Aminosäure-Erbes sind.



## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefezellwände, Hefeautolysate, proanthocyanidinische Schalengerbstoffe, Ascorbinsäure.  
Enthält keine GVOs und wurde keinen ionisierenden Behandlungen unterzogen.





# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

## → ANWENDUNGSDOSEN

20-60 g/hL.

**Fermoplus Aromatic Herbs** sorgt bei einer Dosierung von 10 g/hL für eine Zufuhr von 8,5 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 %.