FERMOPLUS® Mentol

Nutriment pour levures à haut contenu en acides aminés, idéal pour l'obtention de vins à l'expression aromatique très marquée.

ALLERGEN FREE GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

Le département Recherche d'AEB, activement conscient du rôle prépondérant et central de la nutrition azotée, a consolidé la corrélation entre la composition en acides aminés d'un nutriment et le profil aromatique du vin. Parmi les variétés internationales proposées sur le marché, elle a choisi le cépage Cabernet Sauvignon, pour son bouquet fruité évoquant le cassis, les notes épicées et balsamiques. Sur la base de ces considérations, AEB a développé un nouveau nutriment de la gamme **Fermoplus Varietali**.

Fermoplus Mentol de par son utilisation, amplifie les notes fruitées et épicées dans les vins rouges en renforçant leurs potentialités aromatiques. C'est un activateur à base d'écorces et d'autolysats de levures, de tanins proanthocyanidiques de pellicule de raisin, particulièrement doté d'acides aminés spécifiques et de précurseurs aromatiques fondamentaux pour la caractérisation de vins au profil aromatique fruité, balsamique et thiolé.

L'utilisation de ce nutriment dans les moûts permet de percevoir beaucoup plus clairement ces parfums typiques dans les variétés qui possèdent naturellement les précurseurs, tandis que son ajout dans des variétés différentes favorise la production d'arômes se référant à ces notes. Cela confirme comment, par le mécanisme d'Ehrlich, certaines notes aromatiques sont l'expression du patrimoine amino-acidique



Référence : FERMOPLUS_Mentol_TDS_FR_0080324_AEB_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 KAYSERSBERG VIGNOBLE - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com

FERMOPLUS® Mentol

⇢ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures
- Autolysats de levures
- Tanins proanthocyanidiques de pellicule
- Acide ascorbique

Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisant.

⇢ DOSES D'EMPLOI

Il est conseillé un dosage compris entre 20 à 60 g/hL.
Fermoplus Mentol apporte 7,8 ppm* de ARA pour un dosage de 10 g/hL.

⇢ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans l'eau et l'ajouter uniformément à la masse. Si nécessaire, la dose peut être intégrée avec tout autre nutriment de la gamme AEB.

⇢ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et des sources de chaleur directes.

- Paquet de 500 g en carton de 10 kg
- Sac de 5 kg

* Apport obtenu par analyse spectrophotométrique-enzymatique.
Les méthodes spectrophotométriques utilisées identifient séparément les valeurs constituant l'ARA : l'ion ammonium et l'azote provenant des groupes primaires des acides aminés alpha, l'azote organique. L'analyse de l'azote organique, technique N-OPA, n'est pas spécifique de l'acide aminé Proline, car il n'est pas détectable en raison de la présence de groupes secondaires ; de plus, c'est un acide aminé qui n'est pas facilement assimilable par la levure. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +-10%.

Référence : FERMOPLUS_Mentol_TDS_FR_0080324_AEB_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 KAYSERSBERG VIGNOBLE - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com