



FERMOPLUS® Cocoa

Nutriente per lieviti ad alto contenuto di aminoacidi,
ideale per ottenere vini con grande espressione aromatica



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il gruppo di ricerca AEB, attivamente consapevole del preponderante e centrale ruolo della nutrizione azotata, ha consolidato la correlazione tra la composizione aminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico del vino. Tra le varietà proposte dal mercato ha scelto il vitigno Negramaro, per il suo bouquet fruttato, dagli aromi dolci e leggermente speziato. Basandosi su queste considerazioni, AEB ha messo a punto un nuovo nutriente della gamma Fermoplus varietali. **Fermoplus Cocoa** condivide con il vitigni le note fruttate e speziate, esaltando i vitigni a bacca rossa e incrementandone le potenzialità aromatiche. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti e tannino di buccia particolarmente dotato di aminoacidi specifici che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dal profilo aromatico "fruttato dolce". L'uso di questo nutriente in mosto permette di percepire molto più nettamente questi profumi tipici nelle varietà che naturalmente possiedono i precursori, mentre la sua aggiunta in varietà diverse favorisce la produzione di sentori riconducibili a queste note. Questo conferma come attraverso il meccanismo di Ehrlich alcune note aromatiche siano espressione del patrimonio aminoacidico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tannino di buccia e acido ascorbico

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 20 a 60 g/hL.

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





FERMOPLUS® Cocoa

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto e aggiungere alla massa uniformemente. Laddove necessario la dose può essere integrata con qualsiasi altro nutriente della gamma AEB.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 0,5 netti in scatole da kg 15.

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%.