# FERMOPLUS® Non Sacch

Nutriente specifico per lieviti *Non-Saccharomyces*

## DESCRIZIONE TECNICA

**FERMOPLUS Non Sacch** è un nutriente complesso a base di scorze di lievito e lieviti autolisati, ricco in aminoacidi ed oligoelementi.
Il gruppo AEB costantemente impegnato nella ricerca, ha studiato la miglior formulazione per permettere ai lieviti *Non-Saccharomyces* di fermentare anche oltre le gradazioni alcoliche fisiologiche specifiche, per questo gruppo di particolari LSA.
I ceppi appartenenti alle specie Metschnikowia pulcherrima e Torulaspora delbruecki, ceppi di lievito naturalmente presenti sulla buccia dell'uva, contribuiscono fin dalla fase di pre-fermentazione alcolica, alla complessità organolettica del vino esaltando i suoi aromi varietali.
Da un punto di vista metabolico, queste specie presentano delle capacità a produrre dei composti di interessi enologici come gli esteri (Bisson et Kunkee,1991) i tioli (Zott ed al., 2011) e producono pochi composti indesiderabili come l'acido acetico (Zohre ed Erten, 2002; Jolly e 2003; Zott ed al., 2011).

**FERMOPLUS Non Sacch** si integra pienamente nella tecnica di coinoculo, dove vengono impiegati i ceppi non sacch seguiti da *Saccharomyces*. Migliora la cinetica di fermentazione grazie ai suoi componenti facilmente assimilabili, permettendo di conservare l'azoto prontamente assimilabile anche per le fasi di inoculo di *Saccharomyces cerevisiae*.

## COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti.

### Prova di fermentazione ottenuta con inoculi in purezza di Levulia Torula e Levulia Pulcherrima e Fermol Blanc.

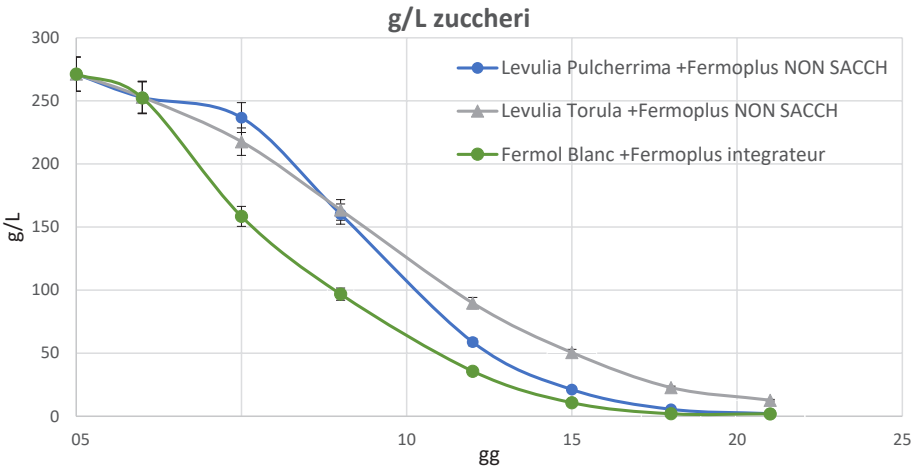



*Figura 1-cinetica di consumo di zuccheri con inoculo in purezza e fermentazione condotta a 16°C.*

Referenza: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

# FERMOPLUS® Non Sacch

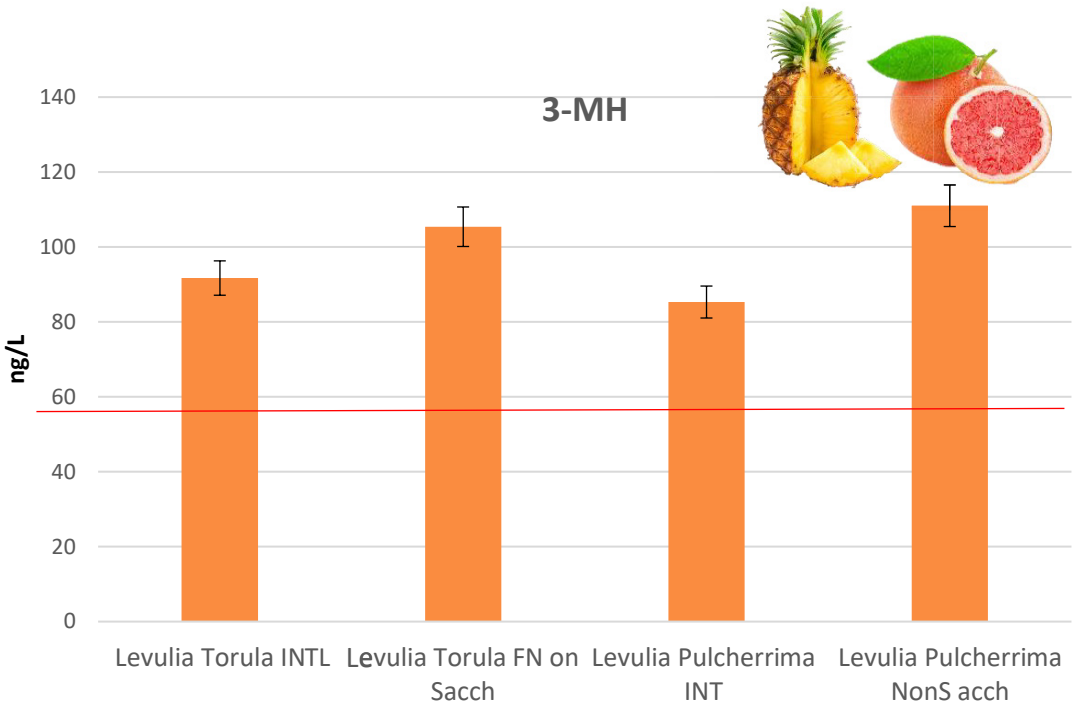



*Figura 2: 3-mercaptoesanolo prodotto da Levulia Torula e Levulia Pulcherrima con differenti nutrienti.*

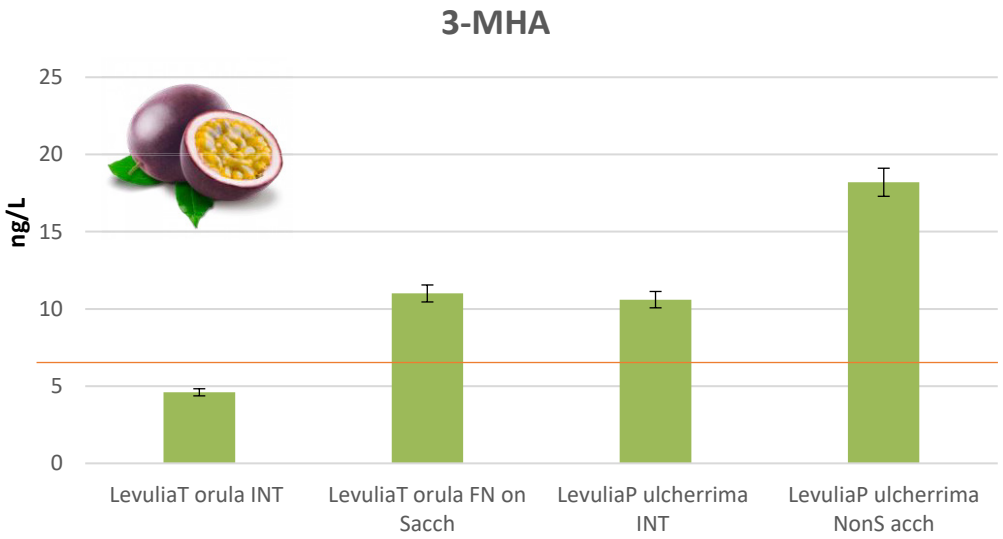



*Figura 3: 3-mercaptoesil acetato prodotto da Levulia Torula e Levulia Pulcherrima con differenti nutrienti.*

Referenza: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

# FERMOPLUS® Non Sacch

## DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 50 g/hL.
**FERMOPLUS Non Sacch** apporta 5.1 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

## MODALITÀ D'USO

Sciogliere nel mosto e aggiungere prima dell'inoculo del ceppo di lievito Non *Saccharomyces*. La formulazione è ottimizzata per Levulia Torula e Levulia Pulcherrima.

## CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 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%.

Referenza: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com