FERMOPLUS® Non Sacch

Nutriment spécifique aux levures *Non-Saccharomyces*

DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOPLUS® Non Sacch est un nutriment complexe à base de levures inactivées et de levures autolysées, riche en acides aminés et oligo-éléments.
Le groupe **AEB**, constamment engagé dans la recherche, a étudié la meilleure formulation pour permettre aux levures *Non-Saccharomyces* de fermenter même au-delà des degrés alcooliques physiologiques spécifiques, pour ce groupe de LSA particuliers.
Les souches appartenant aux espèces *Metschnikowia pulcherrima* et *Torulaspora delbruecki*, souches de levures naturellement présentes sur la pellicule du raisin, contribuent à la complexité organoleptique du vin, valorisant ses arômes variétaux dès la phase de pré-fermentation alcoolique.
D'un point de vue métabolique, ces espèces ont la capacité de produire des composés d'intérêt œnologique comme les esters (Bisson et Kunkee, 1991), les thiols (Zott et al., 2011) et produisent peu de composés indésirables comme l'acide acétique (Zohre et Erten, 2002 ; Jolly ed 2003 ; Zott et al., 2011).

FERMOPLUS® Non Sacch s'intègre pleinement dans la technique de co-inoculation, où sont utilisées les souches non-*Saccharomyces* suivies des *Saccharomyces*. Il améliore la cinétique de fermentation grâce à ses composants facilement assimilables, permettant de conserver l'azote facilement assimilable également pour les phases d'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae*.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levures inactivées, autolysats de levures.

Test de fermentation obtenu avec des ensemencements en pureté de LEVULIA Torula et LEVULIA Pulcherrima et FERMOL® Blanc.

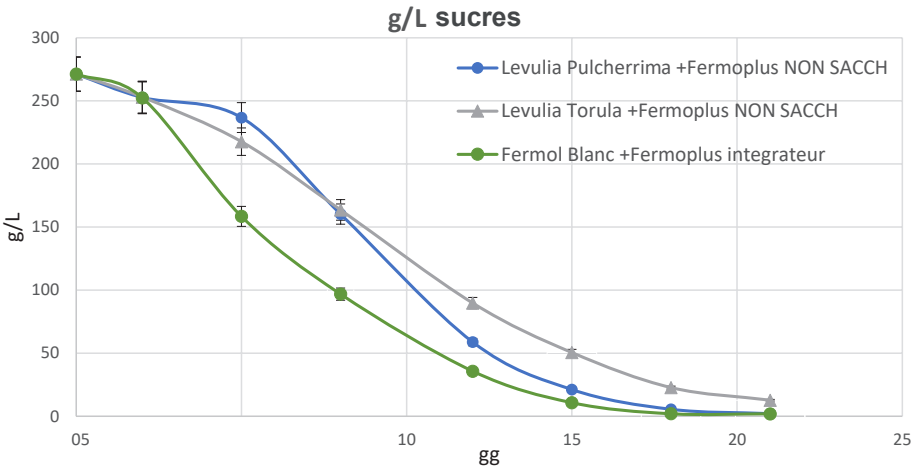


Figure 1-Cinétique de consommation de sucres avec inoculation en pureté et fermentation réalisée à 16°C.

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com

Référence: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

FERMOPLUS® Non Sacch

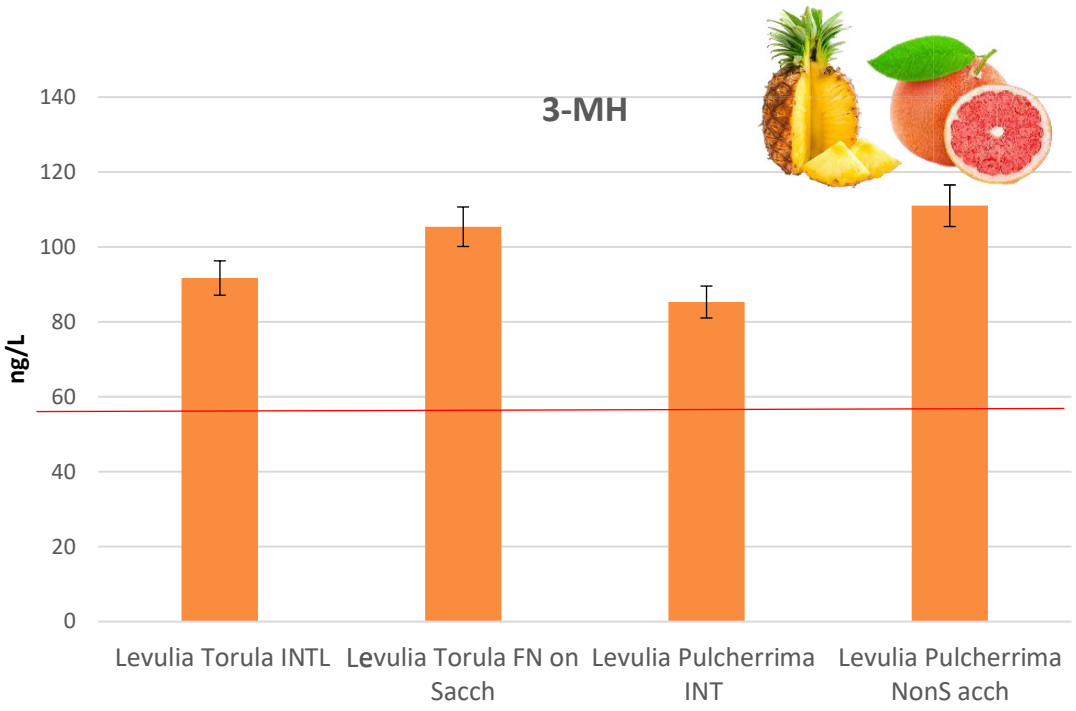


Figure 2 : 3-mercaptohexanol produit par LEVULIA Torula et LEVULIA Pulcherrima avec différents nutriments

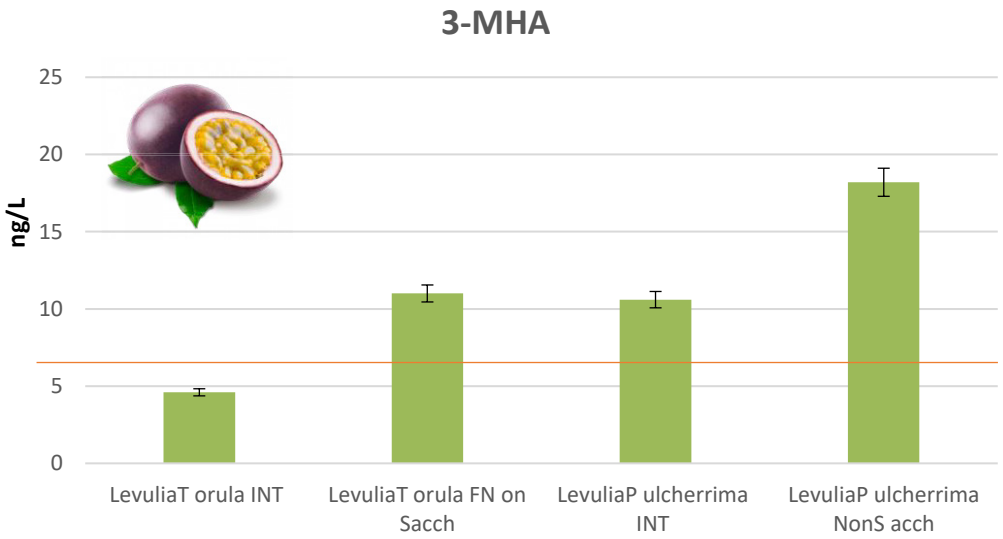


Figure 3 : 3-Mercaptohexyl acetate produit par LEVULIA Torula et LEVULIA Pulcherrima avec différents nutriments.

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com

Référence: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

FERMOPLUS® Non Sacch

⇢ DOSE D'EMPLOI

De 20 à 50 g/hL.
FERMOPLUS® Non Sacch apporte 5,1 ppm* d'APA pour un dosage de 10 g/hL.

⇢ MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans le moût et ajouter avant l'inoculation de la souche de levure Non *saccharomyces*.
La formulation est optimisée pour LEVULIA Torula et LEVULIA Pulcherrima.

⇢ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

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

- Paquet de 1 Kg.

*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.
La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. 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_NON_SACCH_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com