



FERMOPLUS® Red Berry

Nutriente para leveduras com alto teor em aminoácidos, ideal para obter vinhos com elevada expressão aromática



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente ciente do papel preponderante e central da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição aminoacídica de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as variedades internacionais propostas no mercado, escolheu a casta Lambrusco, declinou nas suas diferenças nas variedades Salamino, Sorbara, Grasperossa, pelo seu bouquet frutado que vai da cereja à framboesa e é realçado pelas notas florais de violeta, até às particularidades da casta Grasperossa com notas de amêndoa de pêsego.

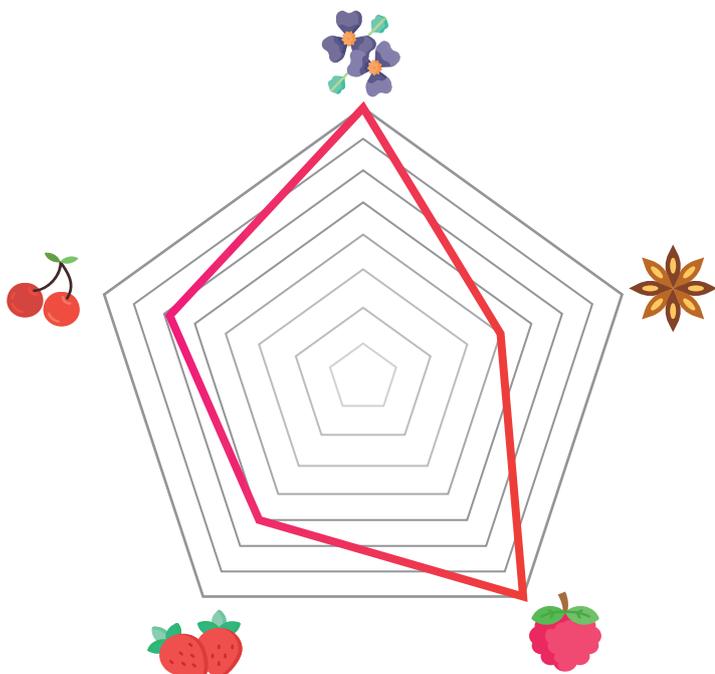
Com base nessas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente da gama Fermoplus Varietal.

Fermoplus Red Berry partilha com a casta as notas frutadas e florais, exaltando seja nos vinhos tintos espumantes seja nos vinhos rosés incrementando-lhe as potencialidades aromáticas.

Trata-se de um ativante à base de paredes e autolisados de leveduras particularmente dotado de aminoácidos específicos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos de perfil aromático "frutados e florais".

O uso de **Fermoplus Red Berry** após 48 horas da inoculação do LSA, permite realçar muito mais claramente estes aromas típicos nas variedades que possuem naturalmente os precursores, enquanto a sua adição em diferentes variedades favorece a produção de aromas atribuíveis a estas notas.

Isto confirma como através do mecanismo de Ehrlich algumas notas aromáticas são expressões do património aminoacídico.





FERMOPLUS® Red Berry

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, autolisados de leveduras, ácido ascórbico.
Não contém OGM e não foi submetido a tratamentos ionizantes.

→ DOSES A APLICAR

Aconselha-se uma dose de 20 a 60 g/hL.

Fermoplus Red Berry cede 8,2 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicioná-lo uniformemente à massa. Onde necessário a dose pode ser integrada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em lugar fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos de 5 kg

*Valor obtido por espectrofotometria-enzimática.

Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o APA: ião amônio e azoto proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medição e produção é + - 10%.

