



# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

Nutriente para levaduras con alto contenido en aminoácidos, ideal para obtener vinos con gran expresión aromática



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, consciente del papel predominante y central de la nutrición nitrogenada, ha consolidado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades que ofrece el mercado, ha elegido la cepa Grillo, por su aroma afrutado atribuible a flor de naranjo, cítricos y a las hojas de té y ortiga. Basándose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente de la gama Fermoplus varietal.

**Fermoplus Aromatic Herbs** comparte con las variedades sicilianas las notas afrutadas y florales; y su uso las incrementa en los vinos blancos resaltando el potencial aromático. Se trata de un activador a base de paredes celulares de levadura, autolisados de levaduras y taninos proantocianídicos de hollejo particularmente dotados de aminoácidos específicos y precursores aromáticos fundamentales para la caracterización de vinos con perfil aromático afrutado y tiólico.

El uso de este nutriente en el mosto permite percibir más claramente los aromas típicos de esta variedad, mientras que su utilización en otras variedades favorece la producción de aromas atribuibles a estas notas. Esto confirma como a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas son descriptores del patrimonio aminoacídico.



## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, autolisados de levadura, taninos proantocianídicos de hollejo, ácido ascórbico. No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos ionizantes.





# FERMOPLUS® Aromatic Herbs

## → DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosis de 20 a 60 g/hL.

**Fermoplus Aromatic Herbs** aporta 8,5 ppm\* de NFA para una dosis de 10 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y añadir uniformemente a la masa. Cuando sea necesario, la dosis puede integrarse con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores constituyentes el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es  $\pm 10\%$ .

