FERMOPLUS® Non Sacch

Nutriente específico para levaduras No *Saccharomyces*

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS Non Sacch es un nutriente complejo, a paredes celulares de levadura y autolisados de levaduras, ricos en aminoácidos y oligoelementos.
El grupo AEB, en constante investigación, ha estudiado la mejor formulación para permitir que las levaduras no *Saccharomyces* fermenten incluso más allá de graduaciones alcohólicas fisiológicas específicas, para este grupo particular de LSA.
Las cepas pertenecientes a las especies Metschnikowia pulcherrima y Torulaspora delbruecki, cepas de levadura presentes de forma natural en el hollejo de la uva, contribuyen desde la fase prefermentativa alcohólica, a la complejidad organoléptica del vino resaltando sus aromas varietales.
Desde un punto de vista metabólico, estas especies tienen la capacidad de producir compuestos de interés enológico como ésteres (Bisson et Kunkee, 1991), tioles (Zott et al., 2011) y producen pocos compuestos no deseables como el ácido acético (Zohre y Erten, 2002; Jolly y 2003; Zott et al., 2011).
FERMOPLUS Non Sacch está totalmente integrado en la técnica de co-inoculación, donde se utilizan cepas no sacch seguidas de *Saccharomyces*. Mejora la cinética de fermentación gracias a sus componentes fácilmente asimilables, permitiendo la retención de nitrógeno fácilmente asimilable incluso para las fases de inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, autolisados de levadura.

Fermentation test obtained with pure inoculations of Levulia Torula and Levulia Pulcherrima and Fermol Blanc.

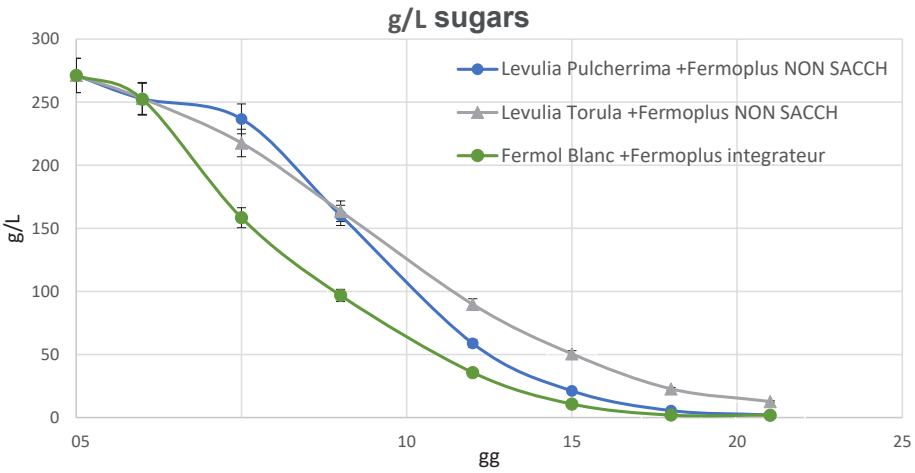


Figura 1- cinética del consumo de azúcar con inoculación pura y fermentación a 16°C.

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario (CL) • Tel: +56 72 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com

Referencia: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_ES_1310726_OENO_Chile

FERMOPLUS® Non Sacch

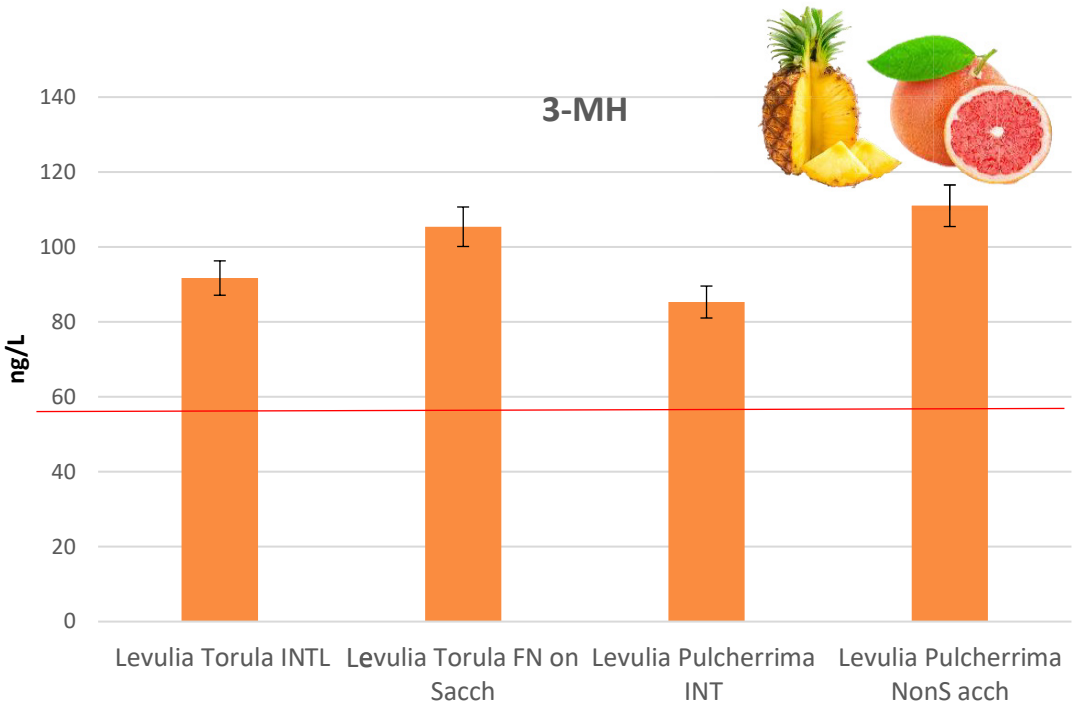


Figura 2: 3- mercaptohexanol producido por Levulia Torula y Levulia Pulcherrima con diferentes nutrientes.

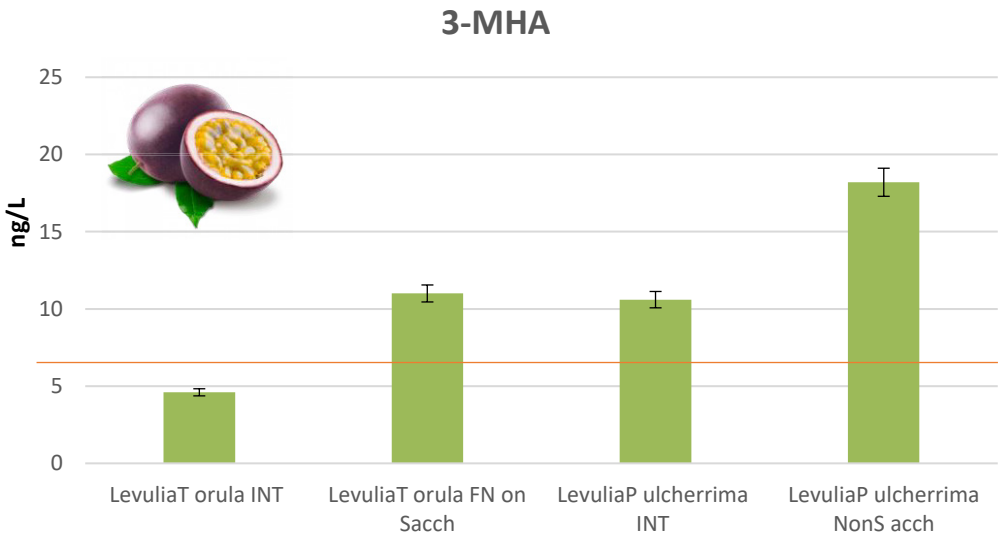


Figura 3: 3-mercaptohexilo acetato producido por Levulia Torula y Levulia Pulcherrima con diferentes nutrientes.

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario (CL) • Tel: +56 72 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com

Referencia: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_ES_1310726_OENO_Chile

FERMOPLUS® Non Sacch

⇢ DOSIS DE EMPLEO

DE 20 a 50 g/hL.
FERMOPLUS Non Sacch aporta 5.1 ppm* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.

⇢ FORMA DE EMPLEO

Disolver en el mosto y añadir antes del inoculo de la cepa de levadura No *Saccharomyces*.
La fórmula está optimizada para Levulia Torula y Levulia Pulcherrima.

⇢ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquete de 1 kg neto.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.
Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman en NFA: Ion de 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 se puede detectar 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 de ±10%.

Referencia: FERMOPLUS_NON_SACCH_TDS_ES_1310726_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario (CL) • Tel: +56 72 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com