



FERMOPLUS® Non Sacch

Nutriente específico para leveduras *Non-Saccharomyces*



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMOPLUS Non Sacch é um nutriente complexo à base de cascas de leveduras e leveduras autolisadas, rico em aminoácidos e oligoelementos.

O grupo AEB constantemente envolvido na investigação, estudou uma formulação melhorada que permite às leveduras *Non-Saccharomyces* fermentar mesmo além dos graus alcoólicos fisiológicos específicos, para este grupo particular de LSA.

As estirpes pertencentes às espécies *Metschnikowia pulcherrima* e *Torulaspora delbrueckii*, estirpes de leveduras naturalmente presentes na película da uva, contribuem desde a fase de pré-fermentação alcoólica, à complexidade organolética dos vinhos exaltando os seus aromas varietais.

Do ponto de vista metabólico, essas espécies têm a capacidade de produzir compostos de interesse enológico como os ésteres (Bisson et Kunkee, 1991) os tióis (Zott et al., 2011) e produzir poucos compostos indesejados como o ácido acético (Zohre et Erten, 2002; Jolly et 2003; Zott et al., 2011).

FERMOPLUS Non Sacch integra-se plenamente na técnica do co-inoculo, onde são utilizadas estirpes non sacch seguidas de *Saccharomyces*. Melhora a cinética de fermentação graças ao seus componentes facilmente assimiláveis, permitindo conservar o APA também na fase de inóculo do *Saccharomyces cerevisiae*.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cascas de leveduras, autolisados de leveduras.

Ensaio de fermentação obtido com inoculações puras de *Levulia Torula* e *Levulia Pulcherrima* e *Fermol Blanc*.

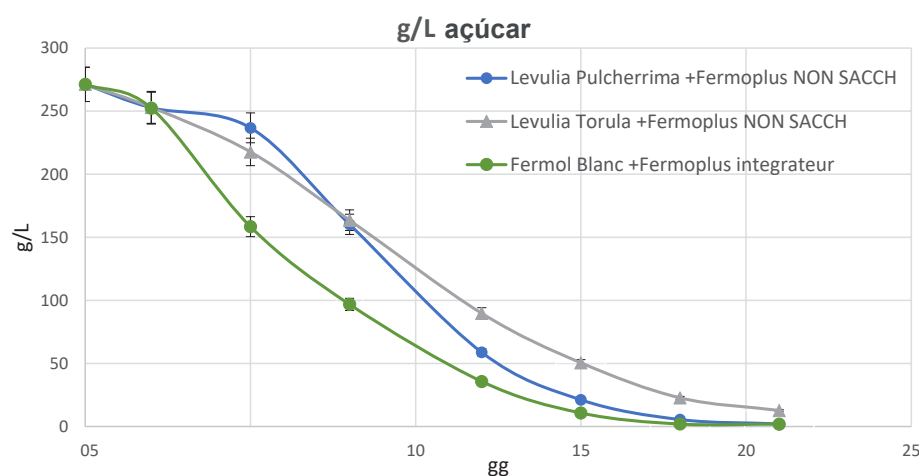


Figura 1- cinética do consumo de açúcares com inoculação pura e fermentação realizada a 16°C.





FERMOPLUS® Non Sacch

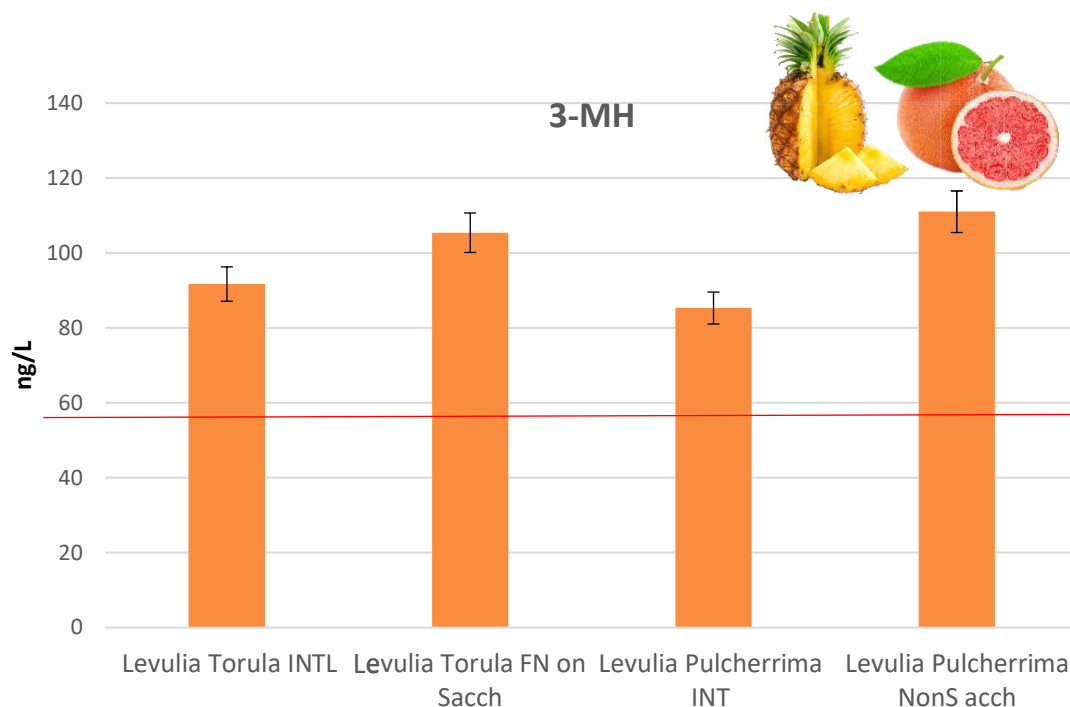


Figura 2: 3-mercaptophexanol produzido pela Levulia Torula e Levulia Pulcherrima com diferentes nutrientes.

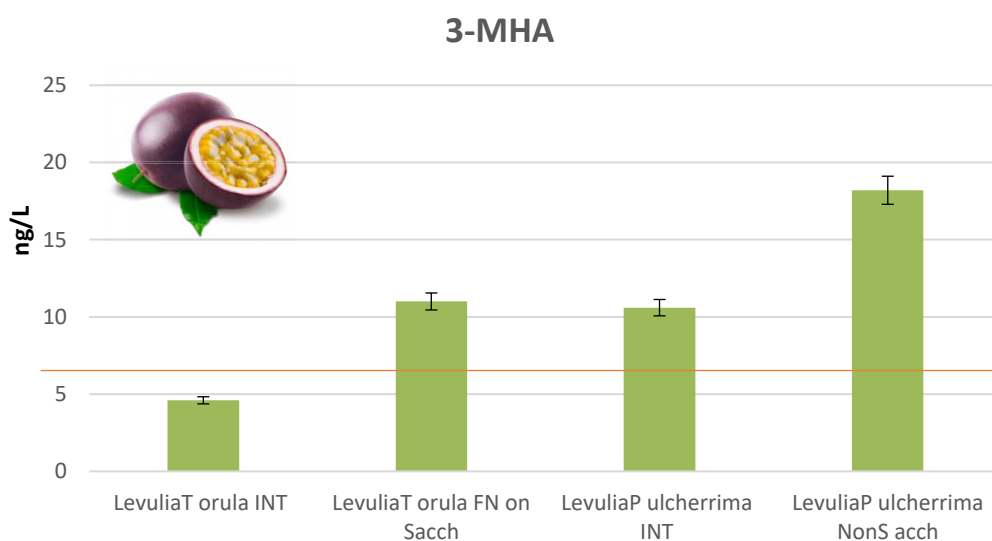


Figura 3: 3-acetato de mercaptohexil produzido pela Levulia Torula e Levulia Pulcherrima com diferentes nutrientes.





FERMOPLUS® Non Sacch

→ DOSES A APLICAR

De 20 a 50 g/hL.

FERMOPLUS Non Sacch cede 5.1 ppm* de APA para uma dose de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto e adicionar antes do inóculo da estirpe de levedura Non Saccharomyces. A formulação é otimizada para *Levulia Torula* e *Levulia Pulcherrima*.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg.

* Contribuição obtida por análise espectrofotométrica-enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes do APA: Ião amônio e azoto 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; por outro lado não é um aminoácido prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem ser diferentes dos obtidos pelo método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todos os azotos presentes. A taxa de medição e erro de produção é de $\pm 10\%$

