FERMOPLUS® Bravo PS-Free

Nutriente ad alta biodisponibilità senza fosfati e solfati

DESCRIZIONE TECNICA

FERMOPLUS Bravo PS-Free è un complesso nutritivo a base di Scorze e autolisati di lieviti ricchi in vitamine ed aminoacidi.
Costituisce una fonte di azotata alfa-aminica che viene assimilata dal lievito con maggiore regolarità e con effetti maggiormente positivi (rispetto alla fonte inorganica) sia sulla capacità replicativa, sia sulla capacità di creare esteri fermentativi.

Oltre a migliorare la cinetica della fermentazione, **FERMOPLUS Bravo PS-Free**, grazie alla sua progressiva assimilazione da parte del lievito, consente di ridurre la produzione di idrogeno solforato in fase fermentativa, migliorando anche il profilo aromatico.
Gli aminoacidi ad assimilazione immediata come arginina, isoleucina e leucina, migliorano sin dall'inizio le condizioni azotate del mezzo anche nei mosti che hanno APA inferiori a 150, favorendo la partenza del lievito fin dalle prime fasi grazie ad una produzione elevata di biomassa.

L'uso di **FERMOPLUS Bravo PS-Free** in fermentazione da origine vini pieni al gusto e dal grande volume, addolcendo le note tanniche nei vini rossi e smorzando le note acide, necessarie per il mantenimento e l'espressione degli aromi nei bianchi.

FERMOPLUS Bravo PS-Free permette di ottenere vini con livelli controllati in solfati e fostati, incontrando le richieste di mercato.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze e autolisati di lieviti.

DOSI D'IMPIEGO

10-40 g/hL.
FERMOPLUS PS-Free apporta 2.8ppm* di APA tramite un dosaggio di 10g/hL.

Referenza: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italy) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

FERMOPLUS® Bravo PS-Free

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o vino e addizionare alla massa uniformemente.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 20 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.
Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è ±10%.

Referenza: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_IT_1310726_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italy) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com