



FERMOPLUS® Presto Start+

Nutriente para as fases iniciais da fermentação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Presto Start+ é um nutriente para leveduras especificamente concebido para as fases iniciais da fermentação dos mostos de uva. A sua composição foi estudada para conter microelementos funcionais, presentes apenas em alguns derivados de levedura e para, simultaneamente, favorecer a multiplicação das leveduras e o seu desenvolvimento.

Este nutriente não contém sais de amónio, mas azoto aminoacídico especialmente estudado, coadjuvado por microelementos funcionais e vitaminas do grupo B, para iniciar rapidamente o processo.

A composição de **Fermoplus Presto Start+** permite que as leveduras secas ativas entrem rapidamente na fase de multiplicação e garante a assimilação de azoto. A particular composição determina um aviamento rápido com uma muito curta fase de latência e um andamento muito regular que desenvolve todas as potencialidades das castas utilizadas.

Fermoplus Presto Start+ liberta a expressão de todas as potencialidades varietais graças ao equilibrado perfil aminoacídico, previne também o aparecimento de desvios anómalos derivados de condições de stress e é determinante na correta composição estrutural do vinho acabado.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisado de leveduras, paredes celulares de leveduras, cloridrato de tiamina (Vitamina B1).

→ DOSES A APLICAR

10-70 g/hL.

Uma dose de 10 g/hL de **Fermoplus Presto Start+** incorpora 8 mg/L* de APA.





FERMOPLUS® Presto Start+

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto e adicionar uniformemente na massa a tratar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

*Valor obtido por meio de análises por espectrofotometria enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes APA: íon amônio e azoto dos grupos primários de aminoácidos alfa, azoto orgânico. A análise de azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; também é um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Esses valores podem diferir dos resultados obtidos usando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o nitrogênio presente. O intervalo de erro de medição e produção é de $\pm 10\%$.

