FERMOPLUS® Bravo PS-Free

Nutriente altamente biodisponible sin fosfatos ni sulfatos

ALLERGEN FREE GMO FREE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoplus Bravo PS-Free es un complejo nutritivo orgánico. al 100%, a base de autolisados, paredes celulares de levadura inactivadas, ricas en vitaminas y aminoácidos. Constituye una fuente de nitrógeno alfa-amínica que es asimilado por la levadura con mayor regularidad y con efectos más positivos (respecto a la fuente inorgánica) tanto sobre la capacidad replicativa como sobre la capacidad de crear ésteres fermentativos.
Además de mejorar la cinética de fermentación, **Fermoplus Bravo PS-Free**, gracias a su progresiva asimilación por parte de la levadura, permite reducir la producción de ácido sulfhídrico en la fase de fermentación, mejorando también el perfil aromático. Los aminoácidos de asimilación inmediata como la arginina, la isoleucina y la leucina, mejoran las condiciones nitrogenadas del medio desde el inicio, incluso en mostos que tienen NFA inferior a 150, favoreciendo el crecimiento de la levadura desde las primeras fases gracias a una alta producción de biomasa.
El uso de **Fermoplus Bravo PS-Free** en fermentación da origen a vinos con cuerpo y gran volumen, endulzando las notas tánicas en los vinos tintos y amortiguando las notas ácidas, necesarias para el mantenimiento y expresión de los aromas en los blancos.
Fermoplus Bravo PS-Free permite obtener vinos con niveles controlados de sulfatos y fosfatos, satisfaciendo las demandas del mercado.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados y paredes celulares de levadura.

DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL. **Fermoplus Bravo PS-Free** aporta 2.8 ppm* di NFA mediante una dosis de 10g/hL.

FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y añadir uniformemente a la masa

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.
Sacos de 25 kg netos.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.
Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: Ion Amonio y nitrógeno procedentes 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 en los resultados obtenidos utilizando elmétodo de nitrógeno total Kjeldahl (TNK, total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es ±10%.

Referencia: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_ES_0120825_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanyà, 13, 08755 • Castellbisbal, BCN (ES) • Tel: +34 937 72 02 51
aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com