



FERMOPLUS Integrateur 20 KD 2.0

Nutriente de vinificação equilibrado para fermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um nutriente estudado para favorecer um andamento fermentativo excelente, que fornece à levedura todos os elementos necessários, permitindo obter maior complexidade e intensidade aromática. **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0**, além de incrementar o teor de azoto prontamente assimilável, enriquece o mosto em vitaminas, esteróis e microelementos, aumentando a vitalidade das células, permitindo com isto obter uma população forte e ativa capaz de transformar os açúcares, mesmo em mostos com elevadas graduações alcoólicas. Os coloides glicoproteicos de baixo peso molecular constituem a parte principal e mais importante do ponto de vista tecnológico. As paredes celulares de leveduras inativadas, presentes no **Fermoplus Integrateur 20KD 2.0** são facilmente assimiláveis exercendo uma série de ações positivas para as leveduras ativas e para o vinho em formação resultando num melhoramento em todos os descritores sensoriais.

A sua utilização, no 3^o-4^o dia de fermentação, permite prevenir a formação de compostos indesejados, reduzindo ao mínimo o aparecimento dos odores de reduzido que podem formar-se na fase de conservação pós fermentativa. Em caso de fermentações lentas ou correções alcoólicas tardias, a intervenção atempada com **Fermoplus Integrateur 20KD 2.0**, eventualmente acompanhada de um curto arejamento, repõe as condições ideais para o desenvolvimento das leveduras.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amónio fosfato bibásico, paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras e vitamina B1.

→ DOSES A USAR

De 10 a 75 g/hL.

Uma dose de 10 g/hL de **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** incorpora 15 ppm* de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto e adicionar na massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

*Aporte obtido através de análises por espectrofotometria enzimática.

São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes do APA: íon amónio e azoto dos grupos primários de aminoácidos alfa e azoto orgânico. As análises do azoto orgânico, técnica NOPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não pode ser detectado devido à presença de grupos secundários; é porém um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos usando o método Total Kjeldahl Nitrogen (TKN), que identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro de medida e produção é de +-10%.

