



FERMOPLUS® Alfa

Nutriente de alta biodisponibilidade



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus Alfa é um complexo nutritivo 100% orgânico, à base de preparados de paredes celulares de leveduras ricos em vitaminas e aminoácidos. É uma fonte de nitrogênio alfa-amínico que é assimilado de forma lenta e regular pela levedura. A célula de levedura, para crescer e multiplicar-se, deve sintetizar as proteínas e as enzimas metabólicas indispensáveis para o seu correto desenvolvimento. As carências, no mosto, de nitrogênio facilmente assimilável podem levar a fermentações difíceis causando latências prolongadas, fermentações lentas ou irregulares, paradas de fermentação, etc. Além de melhorar a cinética da fermentação **Fermoplus Alfa**, graças a sua progressiva assimilação por parte da levedura, permite evitar a produção de hidrogênio sulfurado (H_2S) na fase fermentativa, melhorando também o perfil aromático.

A produção de ésteres e de acetatos, compostos que contribuem positivamente para o aroma do vinho, está diretamente interligada com a presença de fontes de nitrogênio alfa-amínico. Os aminoácidos de assimilação imediata como arginina, isoleucina e leucina, desde o início, melhoram as condições nitrogenadas do meio mesmo em mostos com NFA inferior a 150 mg/L. Favorecem, desde as primeiras fases, a multiplicação das leveduras graças a uma produção elevada de biomassa; isto tudo favorecido pelo transporte de aminoácidos para o interior da célula através de GAP (General Aminoacid Permease), sistema que não é inibido pela presença de nitrogênio inorgânico, como o fosfato e o sulfato de amônio. A utilização de Fermoplus Alfa em fermentação origina vinhos cheios e de grande volume ao palato, amacia as notas tânicas nos vinhos tintos, suaviza as notas ácidas necessárias para a manutenção e a expressão aromática nos vinhos brancos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL ou 100 kg de massa. **Fermoplus Alfa**: 10 g/hL incorporam 8 ppm* de NFA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e, de forma uniforme, adicionar na massa a tratar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg e com 20 kg.

* Valor obtido por espectrofotometria-enzimática. Métodos espectrofotométricos são utilizados porque identificam, separadamente, os valores que compõem o NFA: ião amônio e nitrogênio proveniente dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, nitrogênio orgânico. A análise do nitrogênio orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; é ainda um aminoácido não facilmente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos utilizando o método do nitrogênio total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o nitrogênio presente. O intervalo de erro de medição e produção é $\pm 10\%$.

