FERMOPLUS® Bravo PS-Free

Nutriente altamente biodisponible sin fosfatos

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS Bravo PS-Free es un complejo nutritivo, 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 2.8ppm* di NFA mediante una dosis de 10g/hL.

Referencia: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_ES_1310726_OENO_Argentina

AEB ARGENTINA S.A. C. • Rodríguez Peña, 4084, M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) • Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258
recepcion@aebargentina.com.ar • www.aeb-group.com

FERMOPLUS® Bravo PS-Free

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 5 kg netos
Sacos de 20 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 el método 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_1310726_OENO_Argentina

AEB ARGENTINA S.A. C. • Rodríguez Peña, 4084, M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) • Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258
recepcion@aebargentina.com.ar • www.aeb-group.com