



FERMOPLUS® Rosé Bubble

Nutriente per lieviti da prima e seconda fermentazione ad alto contenuto di aminoacidi, ideale per ottenere vini rosati dalla grande espressione aromatica



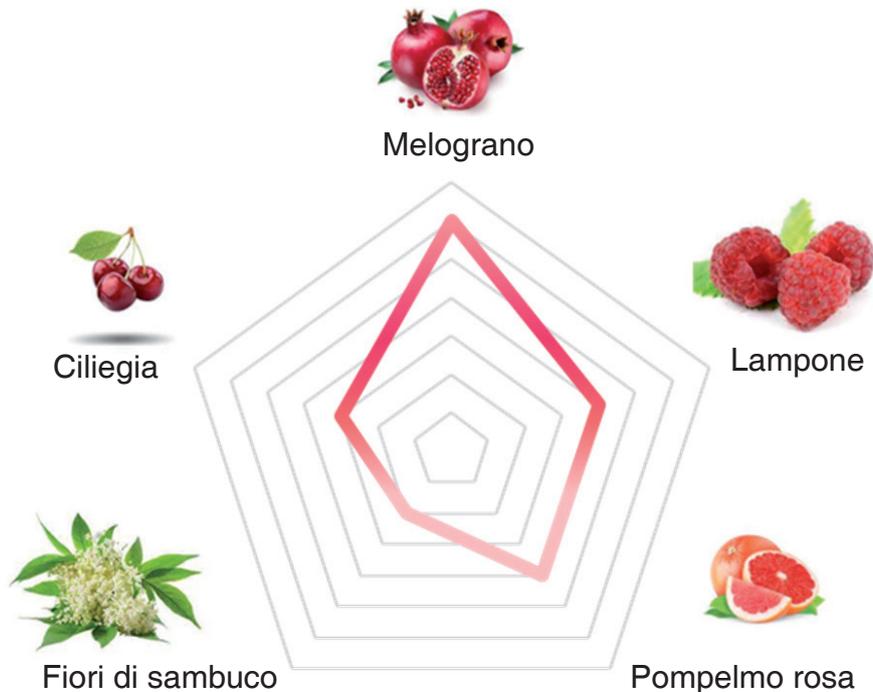
→ DESCRIZIONE TECNICA

Il gruppo di ricerca AEB, che da anni ha posto al centro delle sue ricerche la nutrizione azotata amminoacidica, ha consolidato la correlazione tra la composizione amminoacidica di un nutriente e il profilo aromatico del vino. Tra le tipologie proposte dal mercato ha scelto i vini spumanti rosati per il loro bouquet fruttato, che spazia dalle fragranze di agrumi, pompelmo rosa, aromi di ribes rosso, lampone e melograno.

Partendo da queste considerazioni AEB ha messo a punto **FERMOPLUS Rosé Bubble**, il nuovo nutriente della gamma **FERMOPLUS** in grado di esaltare le note fruttate, soprattutto nei vini spumanti, incrementandone le potenzialità aromatiche anche solo in presa di spuma. Si tratta di un attivante a base di scorze e autolisati di lieviti, particolarmente dotato di aminoacidi specifici, che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vini dove si desidera questo tipo di profilo aromatico.

L'impiego di **FERMOPLUS Rosé Bubble** è indicato sia nella fermentazione del vino base dopo 48 ore dall'inoculo dell'LSA, sia durante la presa di spuma, in autoclave e in bottiglia.

FERMOPLUS Rosé Bubble permette di esaltare questi profumi tipici incrementando i precursori degli esteri acetati. Questo avviene grazie ai lieviti selezionati del Gruppo AEB, che sono in grado di esterificare con successo e sono ideali nel mondo dei vini rosati, come ad esempio FERMOL PB2033, Tropical, Red Fruit, Red Bouquet e PMD53. Attraverso il meccanismo di Ehrlich, i lieviti riescono ad incrementare le note aromatiche tramite la trasformazione amminoacidica.





FERMOPLUS® Rosé Bubble

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, acido ascorbico.
Non contiene OGM e non ha subito trattamenti ionizzanti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio da 20 a 60 g/hL.
FERMOPLUS Rosé Bubble apporta 8 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente. Laddove necessario la dose può essere integrata con qualsiasi altro nutriente della gamma AEB.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 0,5 netti in scatole da kg 10.
Sacchi da kg 5 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica.
Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti dell'APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico, tecnica N-OPA, non è specifica per l'aminoacido Prolina, in quanto non rilevabile per la presenza di gruppi secondari; è inoltre un aminoacido non prontamente assimilabile per il lievito. Questi valori possono essere diversi dai risultati ottenuti tramite la metodica dell'azoto totale Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore di misura e produzione è +-10%".

