

FERMOPLUS® Dap Free Arôme

Nutriente ad altissimo contenuto di amminoacidi liberi



→ DESCRIZIONE TECNICA

FERMOPLUS Dap Free Arôme è un nutriente derivato al 100% dal lievito, ideale per una completa fermentazione e per il miglioramento del profilo organolettico del vino.

FERMOPLUS Dap Free Arôme è un nutriente per lievito privo di sali di ammonio ed è una fonte molto ricca di amminoacidi liberi, vitamine, minerali, acidi grassi insaturi, immediatamente disponibili per il lievito e che migliorano la moltiplicazione cellulare, la sopravvivenza e la vitalità delle cellule.

FERMOPLUS Dap Free Arôme è un lievito lisato puro ad altissima solubilità, ottenuto da specifici lieviti ricchi di amminoacidi, inattivati mediante un trattamento enzimatico e termico che va ad idrolizzare anche le membrane cellulari.

La sua specifica composizione amminoacidica rende **FERMOPLUS Dap Free Arôme** ideale per la produzione di aromi tropicali floreali e fruttati, in sinergia con il lievito scelto, grazie alla reazione di Ehrlich. In questa reazione gli amminoacidi presenti nel nutriente, abbinati a quelli dell'uva, vengono degradati tramite una serie di reazioni enzimatiche fino all'alcool superiore, che, combinato con l'acido carbossilico, costituisce un estere esprimendo l'aroma.

Inoltre, **FERMOPLUS Dap Free Arôme** è ricco di amminoacidi che favoriscono la rivelazione dei tioli se fermentati con lieviti ideali a tale scopo.

FERMOPLUS Dap Free Arôme è il nutriente adatto per la fermentazione di varietà neutre dove si desidera ottenere un bouquet importante, facilmente percepibile al termine della fermentazione alcolica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Autolisati di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL.

FERMOPLUS Dap Free Arôme apporta 12 ppm* di APA per un dosaggio di 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua e aggiungere alla massa uniformemente.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 20 netti.

*Apporto ottenuto tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica. Vengono utilizzati metodi spettrofotometrici che identificano separatamente i valori costituenti APA: Ione Ammonio e azoto proveniente dai gruppi primari degli alfa amminoacidi, 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%.

