



FERMOPLUS® Dap Free Arôme

Nutriente com elevadíssimo teor em aminoácidos livres.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMOPLUS Dap Free Arôme é um nutriente 100% derivado de leveduras, ideal para uma fermentação completa e para melhorar o perfil organolético do vinho.

FERMOPLUS Dap Free Arôme é um nutriente para leveduras isento de sais amoniacais, uma fonte muito rica de aminoácidos livres, vitaminas, minerais e ácidos gordos insaturados, que estão prontamente disponíveis para a levedura e melhoram a multiplicação celular, sobrevivência e viabilidade das células.

FERMOPLUS Dap Free Arôme é originário de lisado puro de altíssima solubilidade, obtido a partir de leveduras específicas ricas em aminoácidos, inativadas por um tratamento enzimático e térmico que hidrolisa também as membranas celulares.

A sua composição específica de aminoácidos torna o **FERMOPLUS Dap Free Arôme** ideal para a produção de aromas tropicais florais e frutados. Isto ocorre através da reação de Ehrlich.

Nesta reação, os aminoácidos do nutriente, combinados com os da uva, são degradados através de uma série de reações enzimáticas até ao álcool superior que, combinado com o ácido carboxílico, forma um éster que expressa o aroma.

Além disso, **FERMOPLUS Dap Free Arôme** é rico em aminoácidos que favorecem a libertação de tióis quando fermentado em presença de leveduras ideais para o efeito.

FERMOPLUS Dap Free Arôme é o nutriente adequado para a fermentação de variedades neutras onde se pretende um bouquet importante, facilmente perceptível no final da fermentação alcoólica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de leveduras.

→ DOSE A APLICAR

De 10 a 40 g/hL.

FERMOPLUS Dap Free Arôme incorpora 12 ppm* de APA numa dosagem de 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água ou mosto e adicionar à massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar num local fresco e seco protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 20 kg.

*Quantidade obtida por análise espectrofotométrica-enzimática. São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes do APA: ião amónio e azoto dos grupos primários dos aminoácidos alfa, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido prolina, uma vez que este não é detetável devido à presença de grupos secundários; além disso, é um aminoácido que não é facilmente assimilável pela levedura. Estes valores podem diferir dos resultados obtidos com o método do azoto total Kjeldahl (TKN), que identifica todo o azoto presente. A margem de erro de medição e de produção é de $\pm 10\%$.

