



FERMOPLUS® Alvarinho

Nutriente para leveduras com alto teor em aminoácidos, ideal para obter vinhos com grande expressão aromática.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O grupo de investigação da AEB, ativamente consciente do papel preponderante e central da nutrição azotada, consolidou a correlação entre a composição em aminoácidos de um nutriente e o perfil aromático do vinho. Entre as variedades disponíveis no mercado, foi escolhida a casta Alvarinho, universalmente reconhecida e muito apreciada pelos consumidores pelo seu bouquet particular e único, caracterizado por notas cítricas, sápidas e frutadas.

Com base nestas considerações, a AEB desenvolveu um novo nutriente na gama Fermoplus varietal. **Fermoplus Alvarinho** compartilha com a casta as notas frutadas e sápidas, exaltando as castas de baga branca e incrementando a potencialidade aromática.

Trata-se de um ativante à base de paredes e autolisados de leveduras particularmente dotados de aminoácidos específicos que resultam fundamentais para a caracterização dos vinhos de perfil aromático "frutado fresco". O uso deste nutriente no mosto permite perceber mais nitidamente estes perfumes típicos na variedade que naturalmente possuem os precursores, entretanto a sua adição em variedades diversas favorece a produção de sensores reconduzíveis a estas notas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, autolisados de leveduras e ácido ascórbico.

→ DOSE A APLICAR

Recomenda-se uma dosagem de 20 a 60 g/hL.

Fermoplus Alvarinho incorpora 6 ppm* de APA numa dosagem de 10 g/hL.





FERMOPLUS® Alvarinho

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto e adicionar à massa de forma homogénea. Se necessário, a dose pode ser completada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacote de 500 g em caixa de 10 kg.

Sacos de 5 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 $\pm 10\%$.*

