

FERMOPLUS® Dap Free Arôme

Nutriente con un altísimo contenido en aminoácidos libres



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS Dap Free Arôme es un nutriente derivado 100% de levadura, ideal para la fermentación completa y para mejorar el perfil organoléptico del vino.

FERMOPLUS Dap Free Arôme es un nutriente de levadura libre de sales de amonio y es una fuente muy rica de aminoácidos libres, vitaminas, minerales, ácidos grasos insaturados, inmediatamente disponibles para la levadura y que mejoran la multiplicación celular, la supervivencia y la vitalidad celular.

FERMOPLUS Dap Free Arôme es una levadura lisada pura de muy alta solubilidad, obtenida a partir de levaduras específicas ricas en aminoácidos, inactivadas por un tratamiento enzimático y térmico que además hidroliza las membranas celulares.

Su composición específica de aminoácidos hace **FERMOPLUS Dap Free Arôme** ideal para la producción de aromas florales y afrutados tropicales, en sinergia con la levadura elegida, gracias a la reacción de Ehrlich. En esta reacción, los aminoácidos presentes en el nutriente, combinados con los de las uvas, se degradan a través de una serie de reacciones enzimáticas hasta llegar al alcohol superior, que, combinado con el ácido carboxílico, forma un éster que expresa el aroma.

Además, **FERMOPLUS Dap Free Arôme** es rico en aminoácidos que favorecen la detección de tioles si se fermenta con levaduras ideales para este fin.

FERMOPLUS Dap Free Arôme es el nutriente adecuado para la fermentación de variedades neutras donde se desea obtener un bouquet importante, fácilmente perceptible al final de la fermentación alcohólica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

FERMOPLUS Dap Free Arôme aporta 12 ppm* de APA para una dosis de 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua o mosto y añadir a la masa de bombeo.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20 kg neto

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente 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 de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

