



FERMOPLUS® Albariño

Nutriente de levadura con alto contenido en aminoácidos, ideal para obtener vinos con gran expresión aromática.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El grupo de investigación AEB, consciente del papel preponderante y central de la nutrición nitrogenada, ha consolidado la correlación entre la composición de aminoácidos de un nutriente y el perfil aromático del vino. Entre las variedades que ofrecía el mercado, se eligió la cepa Albariño, de forma universal Reconocido y muy apreciado por los consumidores por su particular y único bouquet, caracterizado por notas cítricas, sabrosas y afrutadas.

A partir de estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente en la gama varietal Fermoplus. FERMOPLUS Albariño potencia las notas afrutadas y sabrosas características de esta variedad de uva, así como otras variedades blancas e incrementando su complejidad aromática.

Se trata de un activador a base de paredes de levadura y autolisados de levaduras, especialmente dotado de aminoácidos específicos que son esenciales para la caracterización de vinos con un perfil aromático "fresco y afrutado".

El uso de este nutriente en el mosto permite que los aromas típicos se perciban mucho más francos y evidentes en variedades que disponen de sus precursores, mientras que su aporte en mostos de otras variedades favorece la producción de compuestos aromáticos asociados a descriptores organolépticos que desarrollan globalmente una mayor complejidad.

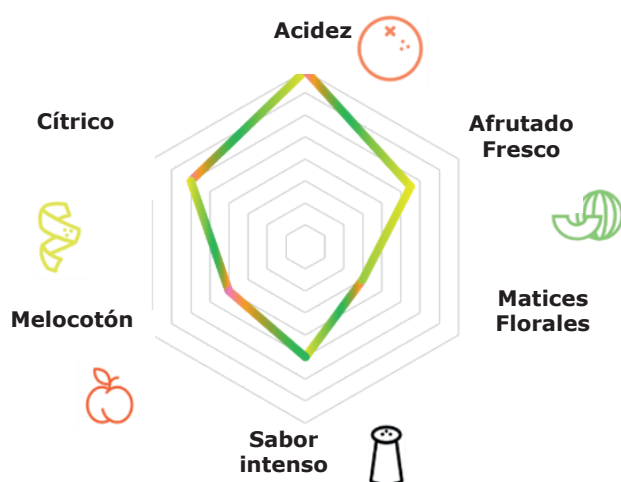
→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura y ácido ascórbico

→ DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda una dosis de 20 a 60 g/hL.

Fermoplus Albarinho aporta 6 ppm* de APA para una dosis de 10 g/hL.





FERMOPLUS® Albariño

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto y añadir a la masa de manera uniforme. Cuando sea necesario, la dosis puede complementarse con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 0,5 kg neto en cajas de 10 kg.

Sacos de 5 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%.

