



FERMOPLUS® Dap Free Arôme

Nährstoff mit sehr hohem Gehalt an freien Aminosäuren



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

FERMOPLUS Dap Free Arôme ist ein zu 100 % aus Hefe gewonnener Nährstoff, ideal für einen vollständigen Gärverlauf und zur Verbesserung des organoleptischen Profils des Weins.

FERMOPLUS Dap Free Arôme ist ein hefebasierter Nährstoff ohne Ammoniumsalze und stellt eine äußerst reiche Quelle an freien Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien und ungesättigten Fettsäuren dar. Diese Bestandteile sind sofort für die Hefe verfügbar und verbessern Zellvermehrung, Überlebensfähigkeit und Vitalität der Hefezellen.

Es handelt sich um ein hochlösliches, reines Hefelysate, das aus spezifischen, aminosäurereichen Hefen gewonnen und durch ein enzymatisches sowie thermisches Verfahren inaktiviert wurde. Dabei werden auch die Zellmembranen hydrolysiert.

Die spezifische Aminosäurezusammensetzung macht **FERMOPLUS Dap Free Arôme** besonders geeignet für die Bildung tropischer, floraler und fruchtiger Aromen, in Synergie mit der verwendeten Hefe – insbesondere durch die sogenannte Ehrlich-Reaktion. In dieser biochemischen Reaktion werden die im Nährstoff enthaltenen Aminosäuren zusammen mit denen aus der Traube durch eine Reihe enzymatischer Schritte zu höheren Alkoholen umgewandelt. Diese wiederum reagieren mit Carbonsäuren zu Estern, die das Aroma ausprägen.

Darüber hinaus ist **FERMOPLUS Dap Free Arôme** reich an Aminosäuren, die die Freisetzung von Thiolen fördern, wenn mit entsprechenden Hefestämmen vergoren wird.

FERMOPLUS Dap Free Arôme ist der ideale Nährstoff für die Gärung neutraler Rebsorten, bei denen ein ausgeprägtes, bereits am Ende der alkoholischen Gärung deutlich wahrnehmbares Bouquet gewünscht ist.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefeautolysate.

→ DOSIERUNG

10 bis 40 g/hL.

FERMOPLUS Dap Free Arôme liefert 12 ppm* FAN bei einer Dosierung von 10 g/hL

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Lösen Sie die Dosis in Most auf und geben Sie sie gleichmäßig hinzu.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort vor Licht und Hitze geschützt aufbewahren.

20 kg Netto-Säcke.

* Die Menge wird durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse ermittelt.

Es werden spektrophotometrische Methoden verwendet, die die RAN-bildenden Werte getrennt ermitteln: Ammoniumionen und Stickstoff aus den primären Gruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse des organischen Stickstoffs, die N-OPA-Technik, ist für die Aminosäure Prolin nicht spezifisch, da sie aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; außerdem handelt es sich um eine Aminosäure, die von der Hefe nicht leicht assimiliert werden kann. Diese Werte können von den Ergebnissen abweichen, die mit der Methode des Gesamtstickstoffs nach Kjeldahl (TKN) erzielt werden, bei der der gesamte Stickstoff identifiziert wird. Die Fehlerspanne bei Messung und Produktion liegt bei +-10 %.

