



FERMOPLUS® Dap Free Arôme

Szabad aminosavakban rendkívül gazdag tápanyag



→ LEÍRÁS

FERMOPLUS Dap Free Arôme egy 100%-ban élesztőből származó tápanyag, ideális egy tökéletes erjedéshez és a bor érzékszervi profiljának javításához.

FERMOPLUS Dap Free Arôme egy ammónium sóktól mentes élesztőtápanyag, és nagyon gazdag szabad aminosavakban, vitaminokban, ásványi anyagokban, telítetlen zsírsavakban, amelyek azonnal elérhetők az élesztő számára, és amelyek javítják a sejtek szaporodását, túlélését és vitalitását.

FERMOPLUS Dap Free Arôme egy tiszta, nagyon jól oldódó élesztő lizátum, amelyet aminosavakban gazdag specifikus élesztőgombákból nyernek, enzimes és termikus kezeléssel inaktíválva, amely a sejtmembránokat is hidrolizálja.

Speciális aminosav-összetételének köszönhetően a **FERMOPLUS Dap Free Arôme** ideális trópusi virágos és gyümölcsös aromák előállításához a kiválasztott élesztővel szinergiában, az Ehrlich-reakciónak köszönhetően. Ezen a reakción keresztül megy végbe, ahol a tápanyagban jelen lévő aminosavak a szőlőben található aminosavakkal kombinálva enzimatis reakciók sorozatán keresztül lebomlanak a magasabb rendű alkoholgig, amely a karbonsavval kombinálva egy észtert képez, amely kifejezi az aromát.

Ezen túl **FERMOPLUS Dap Free Arôme** gazdag aminosavakban, amelyek elősegítik a tiolok felszabadulását, ha erre a célra ideális élesztőkkel erjesztik.

FERMOPLUS Dap Free Arôme a megfelelő tápanyag a semleges fajták erjesztéséhez, ahol egy jelentős, az alkoholos erjedés végén könnyen érezhető illatjegyet szeretne elérni.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő autolizátum.

→ ADAGOLÁS

10 - 40 g/hl.

FERMOPLUS Dap Free Arôme felszabadít 12 ppm* APA-t 10 g/hl adagolás esetén.

→ ALKALMAZÁS

Oldja fel az adagot vízben vagy mustban és adagolja a kezelendő termékhez kevertetéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös, száraz helyen, közvetlen fénytől és hőtől védve.

Nettó 20 kg-os zsákok.

* Spektrofotometriás-enzimatis analízissel kapott eredmények. Spektrofotometriás módszereket alkalmaznak, amelyek külön azonosítják az APA összetevők értékeit: ammóniumion és nitrogén az alfa-aminosavak primer csoportjaiból, szerves nitrogén. A szerves nitrogén elemzése, a N-OPA technika, nem specifikus a prolin aminosavra, mivel az a szekunder csoportok jelenléte miatt nem kimutatható; valamint ez egy olyan aminosav, amely nem azonnal asszimilálható az élesztő számára. Ezek az értékek eltérhetnek a teljes Kjeldahl-nitrogén (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen) módszerrel kapott eredményektől, amely az összes jelenlévő nitrogént azonosítja. A mérési és gyártási hibataromány $\pm 10\%$.

