



# FERMOPLUS® PyrOff

Nutriente indicado para a redução dos níveis de metoxipirazina



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

As metoxipirazinas (MP) são compostos aromáticos com um baixíssimo limiar de perceção e conferem nuances desagradáveis como notas a "herbáceo" e "pimento verde", com frequência presente em uvas não fenolicamente maduras e mais evidentes em castas como Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling onde estão naturalmente presentes em quantidades mais elevadas. Esses compostos são provenientes dos bagos e dos engaços.

**Fermoplus PyrOff** é um nutriente à base de autolisado e preparados de fragmentos de paredes celulares de leveduras com altíssimo poder adsorvente. O funcionamento deste nutriente baseia-se na ação sinérgica do lisado e da parede celular de levedura. O lisado favorece o vigor fermentativo da levedura, por sua vez responsável pela redução desses compostos. Os preparados de paredes celulares são fundamentais para adsorver as metoxipirazinas.

**Fermoplus PyrOff**, além de desempenhar uma função sobre esses compostos do odor, fornece o correto aporte nutritivo para a levedura juntamente com a adequada formulação aminoacídica contribui no desenvolvimento de aromas fermentativos agradáveis por parte da levedura, atribuídos à família dos compostos aromáticos dos ésteres.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados à base de paredes celulares de leveduras e leveduras autolisadas.

## → DOSES A USAR

Recomenda-se uma dose de 10 a 70 g/hL. A escolha da dosagem correta é diretamente proporcional ao nível de metoxipirazina a tratar. O intervalo ideal de dosagem está entre 30 e 50 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicionar uniformemente à massa. Quando necessário, a dose pode ser complementada com qualquer outro nutriente da gama AEB.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e do calor.  
Sacos com 5 kg.

