



FERMOPLUS® Alfa

Hoch bioverfügbarer Nährstoff



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermoplus Alfa ist ein komplexer, zu 100% organischer Nährstoff. Er basiert auf Hefezellwänden, die reich an Vitaminen und Aminosäuren sind. Als solches stellt er eine Quelle für Alpha-Aminosäuren dar, die von der Hefe langsam aber kontinuierlich aufgenommen werden.

Die Hefezelle muss Eiweiße und metabolische Enzyme, welche sie für ihre Entwicklung, ihren Wachstum und die Vermehrung benötigt, selbst herstellen. Bei Mosten mit ungenügend verwertbarem Stickstoff können sich hierbei schwierige Gärverhältnisse, schleppende Gärungen, Gärverzögerungen, Gärzusammenbrüche und ähnliche Probleme ergeben.

Neben einer Verbesserung der Gärungs-Kinetik vermindert **Fermoplus Alfa** die Produktion von Schwefelwasserstoff und verbessert das Aromaprofil während der Gärung dank der schrittweisen Assimilation der Nährstoffe. Die Produktion von Estern und Acetaten, die die Wein-Aromatik positiv beeinflussen, hat eine direkte Korrelation zur Verfügbarkeit der Alpha-Aminosäuren. Aminosäuren wie Arginine, Isoleucine und Leucine, die direkt assimiliert werden, steigern unmittelbar den Stickstoffgehalt des Mostes. Dies gilt auch für Moste, die einen Stickstoffgehalt von unter 150 mg/L besitzen. Diese Aminosäuren unterstützen den Hefewachstum durch den Nährstofftransport durch die Zellwand mit GAP (General Amino Acid Permease), einem Ablauf, der anorganischen Stickstoff wie Ammoniumphosphate oder -sulphate nicht benötigt.

Die Verwendung von **Fermoplus Alfa** während der Gärung bringt organoleptisch ausgeprägte Weine mit viel Volumen hervor; Rotweine bekommen dadurch samtige Tannine. **Fermoplus Alfa** unterstützt in Weißweinen die Aromatik und den Ausdruck durch eine elegante Säure.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden, Hefeautolysate.

→ DOSIERUNG

10-40 g/hL oder je 100 kg Maische. 10 g/hL von **Fermoplus Alfa** ergeben rund 8 mg/L RAN (direkt hefeverfügbarer Sticksto).

→ ANWENDUNG

In Wasser auflösen und gleichmässig in das Produkt einarbeiten.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

5 kg netto Beutel.

20 kg netto Beutel.

