



Fermoplus® CH Fruit

Nutriment spécifique des levures, naturellement riche en acides aminés, idéal pour l'obtention de vins à forte expression aromatique.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Disposer d'acides aminés dans le moût permet aux levures de conduire une fermentation de façon régulière et franche. Certains d'entre eux comme les acides aminés ramifiés (isoleucine, leucine et valine) sont des précurseurs d'arômes fermentaires (Kotséridis, 1998, Schneider, 2001).

L'isoleucine est un précurseur d'alcools et d'acétates amyliques, la leucine est une source d'alcools et d'esters isoamyliques, responsables de notes de banane et de fruit de la passion. La valine, source d'acétates isobutyliques qui confèrent des senteurs florales et de fruits à chair blanche.

Certains acides aminés permettent donc d'exalter les caractéristiques variétales typiques d'un cépage. Le tableau 1 nous permet de constater qu'il existe une grande variabilité dans la composition en acides aminés selon les variétés de raisins.

	Asp	Glu	Ser	Gly	His	Thr	Arg	Pro	Met	Phe	Lys	Gln
Cabernet Sauvignon	22.25	46.71	34.98	4.14	314.8	39.72	79.65	1718.0	43.64	5.61	0.00	71.52
Merlot	22.00	52.00	46.50	5.00	23.60	36.00	28.50	738.0	10.60	19.25	14.95	4.50
Grenache	34.82	61.83	21.21	1.11	109.20	18.80	199.50	241.5	29.85	11.15	3.33	104.80
Tempranillo	86.52	85.24	60.08	6.47	137.40	72.27	673.10	302.3	25.20	7.53	13.69	177.30
Chardonnay	39.00	114.00	86.00	3.00	39.43	65.50	159.30	418.70	10.70	28.33	9.73	84.00
Pinot Noir	52.33	139.30	60.00	5.67	38.67	96.33	332.70	118.70	12.80	24.43	15.40	71.33
Riesling	76.30	101.60	88.53	9.05	181.30	70.61	224.70	273.2	45.38	11.99	0.00	247.90
Moristel	26.63	66.21	22.38	0.00	65.00	20.02	189.90	224.40	24.42	5.39	13.37	66.95
Sauvignon Blanc	49.50	167.70	71.50	2.50	40.63	69.00	447.20	351.7	9.25	35.98	11.90	145.70
Carignan	28.96	96.16	34.93	0.00	68.00	27.55	154.30	539.0	14.33	5.54	0.85	54.64
Macabeo	71.90	72.28	57.58	8.42	125.50	51.33	326.00	286.4	40.35	30.16	0.00	323.30

Tableau 1 : Compositions en certains acides aminés de 11 variétés de raisins différentes. (J. Agric. Food Chem., Vol. 50. No. 10, 2002).

De plus, d'un point de vue métabolique, la présence en quantité importante d'acides aminées comme l'alanine, l'arginine, l'asparagine, l'aspartate, le glutamate, la glutamine et la serine influence le métabolisme de la levure car ils sont indispensables à sa multiplication et à sa nutrition.

Riche de ces connaissances, AEB a formulé un nouveau nutriment complexe à base de dérivés levuriens: **Fermoplus® CH Fruit**. Ce nutriment organique naturellement riche en acides aminés fondamentaux, est favorable à la valorisation des cépages aromatiques.

Fermoplus® CH Fruit est indiqué pour les raisins à baies blanches sur lesquels il est souhaité d'accentuer le patrimoine aromatique. L'utilisation de ce nutriment sur les moûts de raisin permet d'exalter les arômes typiques de cépage.





Fermoplus® CH Fruit

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Préparation à base d'écorces et d'autolysats levuriens.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitements ionisants.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 20 à 40 g/hL.

Dose limite autorisée: 40 g/hL (Règlementation CE N. 606/2009).

→ MODE D'EMPLOI

Utiliser **Fermoplus® CH Fruit** dans le premier tiers de la FA.

Préparation : Dans un récipient propre, faire dissoudre dans 10 fois son poids de moût ou d'eau. Incorporer le mélange à la cuve. Effectuer un remontage pour homogénéiser. Utiliser le produit dans l'heure de sa préparation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Paquet de 1Kg.

Sac de 5 Kg.

Conservation dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu à température basse à modérée (0 à 20°C), propre, sec et sans odeur.

Ne pas utiliser de sachet entamé.

Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

