



FERMOPLUS® PyrOff

Nutriente indicado para la reducción de los niveles de metoxipirazina



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los metoxipirazinas (MP) son compuestos aromáticos con un bajo umbral de percepción y ceden olores desagradables, como notas "herbáceas" y "pimienta verde", a menudo presentes en la uva no fenolicamente madura y más evidente en variedades como el Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling, donde están naturalmente presentes en cantidades más o menos importantes. Estos compuestos derivan tanto de las bayas como de los racimos. **Fermoplus PyrOff** es un nutriente a base de autolisado y paredes celulares de levadura con un alto poder adsorbente. El funcionamiento de este nutriente se basa en la acción sinérgica del lisado y las paredes celulares de levadura. El lisado favorece el vigor fermentativo de la levadura, que a su vez es responsable de la reducción de estos compuestos. Las paredes celulares de levadura son esenciales para adsorber metoxipirazina.

Fermoplus PyrOff, desempeña un papel importante frente de estos compuestos, proporcionando el correcto aporte nutritivo a la levadura y su formulación aminoácida contribuye al desarrollo de aromas fermentativos agradables por parte de la levadura, vinculados a la familia de los ésteres.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados a base de paredes celulares de levadura y levaduras autolisadas.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de 10 a 70 g/hL. La elección de la dosis correcta es directamente proporcional al nivel de metoxipirazina a eliminar; el rango de dosis ideal es de 30 a 50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua y adicionar a la masa uniformemente. Cuando sea necesario, la dosis se puede complementar con cualquier otro nutriente de la gama AEB.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al resguardo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

