



# FERMOPLUS® Sauvignon

Nutriente para levaduras con alto contenido de aminoácidos naturales, ideal para obtener vinos con alta expresión aromática



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La disponibilidad de aminoácidos específicos permite que las levaduras realicen fermentaciones regulares y sobre todo resaltar las características varietales típicas.

En particular, en los mostos de uvas aromáticas, es indispensable poder contar con compuestos como la cisteína (precursor de compuestos tiólicos), isoleucina (precursor de los alcoholes y acetatos de amilo), leucina (que da lugar a alcoholes y ésteres de isoamilo responsables de la nota de plátano), valina (de la que deriva el acetato de isobutilo, que confieren aromas florales y de fruta blanca).

Las funciones metabólicas de las levaduras también están fuertemente influenciadas por la glutamina, un transportador fundamental de iones de amonio a través de la membrana celular, que es indispensable para la multiplicación y nutrición de la célula.

En cuanto a los vinos de uva particularmente rica en precursores aromáticos, la arginina y prolina desempeñan un papel en la mejora de la tipicidad y contribuyen a construir un óptimo perfil aromático. En base a estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente rico en paredes celulares y autolisados de levadura, particularmente dotado de aminoácidos específicos que son fundamentales para la caracterización de las cepas aromáticas en las que se desean potenciar las notas tiólicas.

**Fermoplus Sauvignon** está indicado para uva de baya blanca en la que se quiera acentuar el patrimonio aromático.

El uso de este nutriente en el mosto de uvas como Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Verdejo, Albana, permite percibir de forma más evidente los aromas típicos de estas variedades, mientras que su uso en diversas variedades facilita la producción de notas atribuibles a estas cepas.

Esto confirma que a través del mecanismo de Ehrlich algunas notas aromáticas son la expresión del patrimonio de precursores aminoacídicos.

La presencia de tanino de hollejo realiza también una acción antioxidante sobre los precursores aromáticos y sobre la persistencia prolongada de los aromas producidos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, tanino de hollejo, Ácido L-Ascórbico.

## → DOSIS DE EMPLEO

Se utiliza de 15 a 50 g/hL.

**Fermoplus Sauvignon** aporta 7 ppm\* de NFA para una dosificación de 10 g/hL.





# FERMOPLUS® Sauvignon

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver en el mosto y adicionar en el recipiente de rehidratación o depósito. Adicionar al mosto después del inicio de la fermentación tumultuosa, como máximo a las 24 horas del inicio de la misma.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 5 kg netos.

\*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático.

Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

