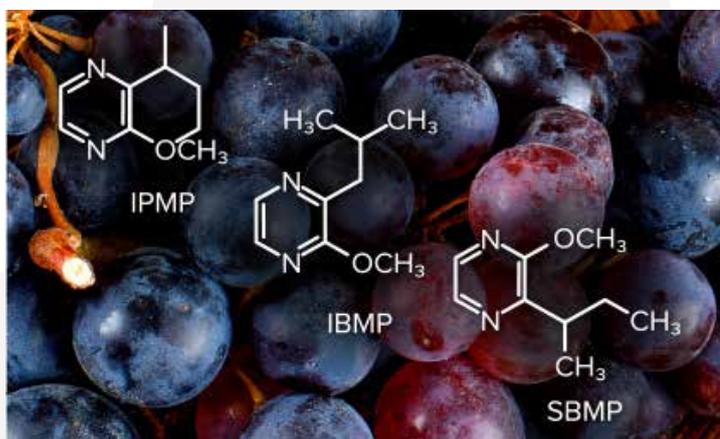


Como eliminar los verdores y notas vegetales

Las **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. El **nutriente AEB Fermoplus PyrOff**, desempeña un papel importante frente de estos compuestos, proporcionando el correcto aporte nutritivo a la levadura.

La uva contiene naturalmente metoxipirazina

Las metoxipirazinas están 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.



La maduración de la uva y el contenido de metoxipirazinas

- 1 **Tendencia en el contenido de pirazina:** el contenido de pirazina disminuye en las primeras fases de maduración.
- 2 **Durante el crecimiento de las bayas:** las pirazinas se encuentran inicialmente en los tallos.
- 3 **En la maduración:** se encuentran casi exclusivamente en la hollejo y en las pepitas de la uva, mientras que rara vez se perciben en la pulpa.
- 4 **Durante los procesos de elaboración:** la pirazina se transfiere con facilidad en el vino. Su contenido en el Sauvignon Blanc se reduce a la mitad si se deja en el mosto sobre lías.

Como eliminar los verdores y notas vegetales



Durante la elaboración se libera:

- 3-isobutil-2-metoxipirazina (IBMP);
- 3-isopropil-2-metoxipirazina (IPMP);
- 3-sec-butil-2-metoxipirazina (SBMP).

Umbral de percepción 10 ng/L (0,01 ppb)

Fermoplus PyrOff desarrolla aromas fermentativos agradables

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.

