

FERMOPLUS® VARIETAIS

# EXISTEM INFINITAS FRAGRÂNCIAS NO VINHO, ENCONTRA A TUA ENTRE OS NUTRIENTES AEB

**ALVARINHO**



**PROSECCO**



**FLORAL**



**CH FRUIT**



**TROPICAL**



**SPICY FRUIT**



**SAUVIGNON**



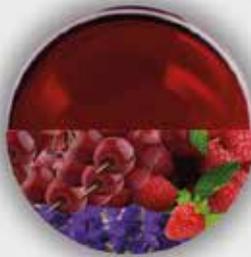
**AROMATIC HERBS**



**MENTOL**



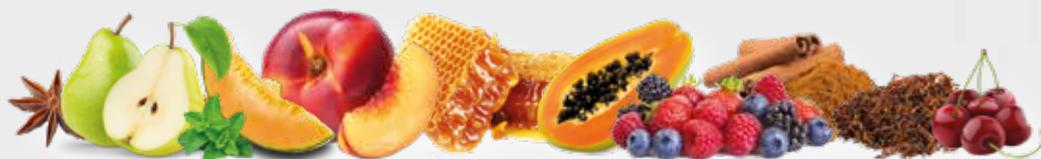
**RED BERRY**



**ROSÈ**



**COCOA**



# O ESTUDO DA AEB SOBRE OS NUTRIENTES VARIETAIS

O objetivo do estudo sobre os **nutrientes varietais** tem origem na análise do aroma de castas específicas que, de modo claro e evidente, se caracterizam por um **bouquet facilmente identificável**, como por exemplo, tropical, a especiarias, frutado.

A **AEB**, ao identificar a casta onde tal aroma é nítido e bem marcado, procede à **definição do perfil aminoacídico** da própria casta a partir de uvas provenientes de várias zonas.

Após analisar as quantidades e a tipologia de aminoácidos utilizados pela levedura para produzir o **perfil aromático**, confirmado por uma CG (Cromatografia Gasosa), passa-se a desenvolver o perfil do nutriente onde as relações entre os aminoácidos sejam concordantes para favorecer a **produção do bouquet** objeto do estudo.

O objetivo dos **nutrientes varietais** é o de **favorecer o desenvolvimento de bouquets específicos**, tanto nos vinhos onde se pretende tornar mais perceptível aquele perfil aromático, bem como nos vinhos onde se pretende favorecer o desenvolvimento de tais notas.



A finalidade principal destes nutrientes é a de **incrementar o perfil aromático dos vinhos**, razão pela qual - para maximizar o resultado - é fundamental **reduzir ao mínimo o seu consumo** para a criação de biomassa.

Recomenda-se, então, a adição inicial de nutrientes, sejam eles favoravelmente orgânicos da **gama Fermoplus**, mas também os inorgânicos da **gama Enovit**, com o objetivo de restabelecer o correto aporte inicial de azoto. Portanto, a adição dos nutrientes varietais deverá ocorrer entre o **segundo e o quinto dia de fermentação** alcoólica em função do andamento da própria fermentação, podendo ser influenciado por diversos fatores.



# A SELEÇÃO DOS AMINOÁCIDOS ESPECÍFICOS PARA REALÇAR AS CARACTERÍSTICAS DA CASTA

A disponibilidade de **aminoácidos específicos** permite que as leveduras realizem uma fermentação uniforme e, sobretudo, **potencializem as características varietais típicas da casta**. Em particular, nos mostos de uvas aromáticas, é indispensável poder contar com compostos como: **isoleucina** (precursor dos álcoois e acetatos de amilo), **leucina** (origina álcoois isoamílicos e ésteres responsáveis pelas notas a banana), **valina** (origina acetatos isobutílicos que conferem notas florais e de frutas brancas).

Quanto aos vinhos provenientes de uvas particularmente ricas em precursores aromáticos, a presença, em fermentação, da **arginina** exerce uma função de **valorização da tipicidade** e contribui para a construção de um perfil aromático adequado.

Com base nestas considerações, a **AEB** desenvolveu uma **LINHA DE FERMOPLUS ESPECÍFICOS**, dotados de aminoácidos que são fundamentais para a caracterização de castas aromáticas.



OS FERMOPLUS **NÃO DERIVAM DE OGM** E **NÃO CONTÊM ALERGENOS**



COMO REALÇAR O BOUQUET DOS VINHO COM OS NUTRIENTES VARIETAIS AEB



ASSISTA O NOSSO VÍDEO



# FERMOPLUS® Alvarinho NEW

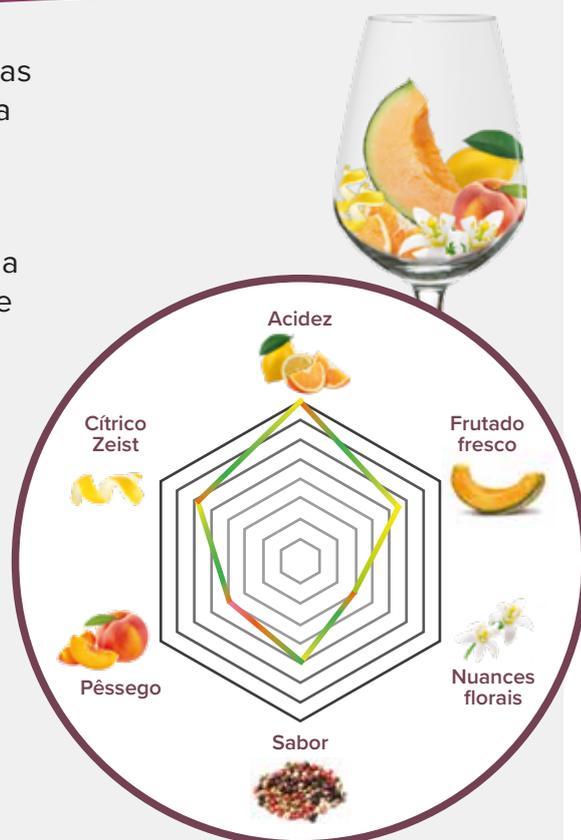
FERMOPLUS Alvarinho compartilha com a casta as notas frutadas e sápidas, exaltando as castas de baga branca e incrementando a potencialidade aromática. O uso deste nutriente no mosto permite perceber mais nitidamente estes perfumes típicos na variedade que naturalmente possuem os precursores, entretanto a sua adição em variedades diversas favorece a produção de sensores reconduzíveis a estas notas.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg; sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL



# FERMOPLUS® Prosecco

É ideal para a fermentação de vinhos-base espumante método Charmat. A utilização de FERMOPLUS Prosecco assegura a produção de aromas florais e frutados que tornam o produto acabado rico em notas ideais para a refermentação. Estas notas integram-se perfeitamente com o perfil ácido do vinho evidenciando-se de forma marcada e equilibrada no final de boca.

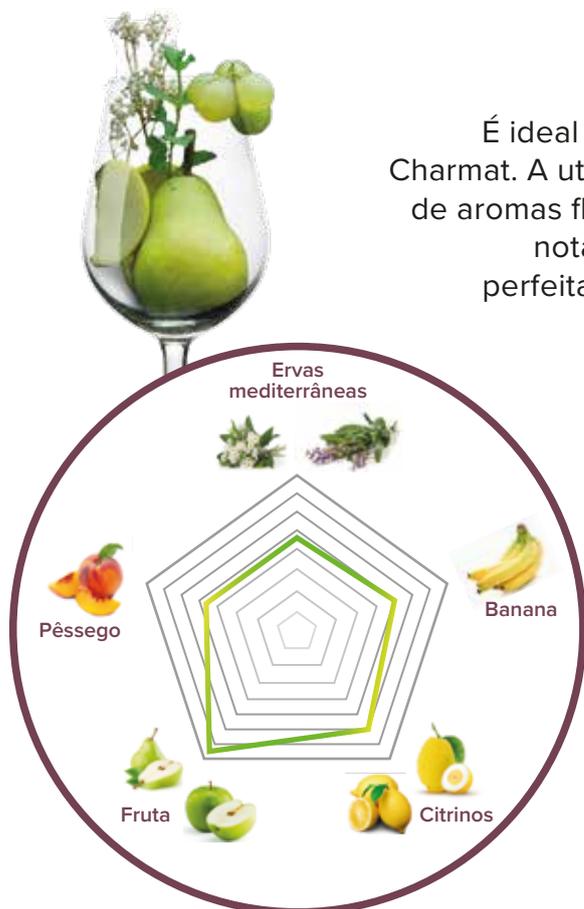
FERMOPLUS Prosecco é o nutriente ideal para espumantização em autoclave, onde se procura um bouquet delicado. As principais nuances aromáticas produzidas com FERMOPLUS Prosecco vão desde as frutas de verão às flores de ervas aromáticas, até às nuances cítricas como limão e tangerina.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg; sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-80 g/hL



# FERMOPLUS® Tropical

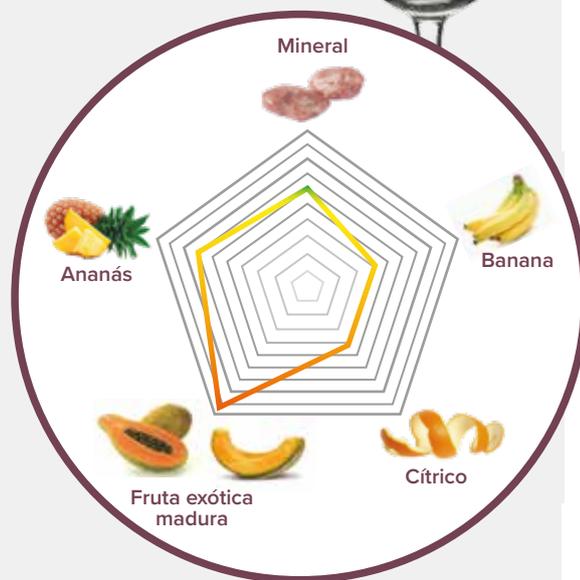
FERMOPLUS Tropical compartilha com a casta portuguesa Antão Vaz. É um nutriente onde as notas de maracujá e ananás se combinam com ligeiras notas a rosas e casca de frutas cítricas.

## EMBALAGENS:

Pacotes de 1 kg em caixas com com 15 kg; sacos com 5 kg.

## DOSES A USAR:

20-50 g/hL



# FERMOPLUS® CH Fruit

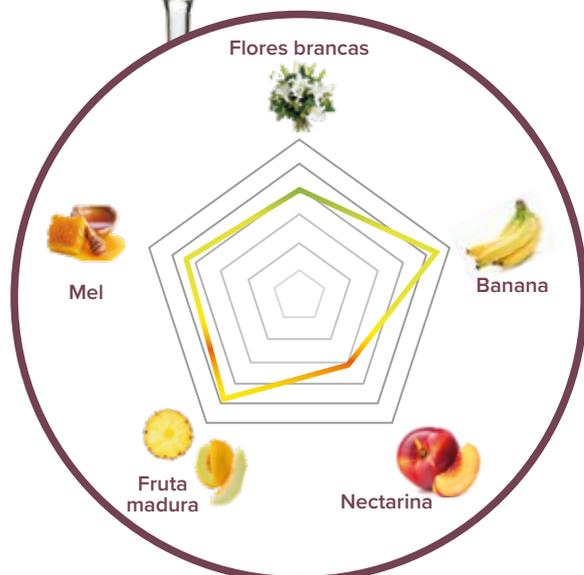
FERMOPLUS CH Fruit é indicado para uvas brancas onde é pretendido acentuar o património aromático realçando as sensações de canela, banana, fruta madura e fragrâncias a flores brancas, o bouquet típico do Chardonnay.

## EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg; sacos com 5 kg e 20 kg.

## DOSES A USAR:

20-40 g/hL



## FERMOPLUS® Floral

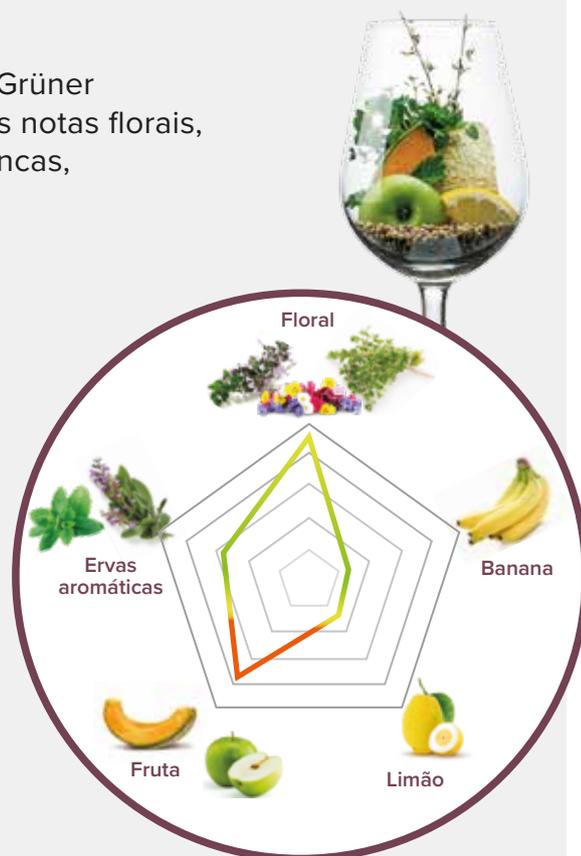
FERMOPLUS Floral compartilha com a casta austríaca Grüner Veltliner (também conhecida como Moscatel Verde), as notas florais, frutadas e a ervas aromáticas, exaltando as castas brancas, potencializando-lhes a frescura aromática e floral.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 1 kg em caixas com 15 kg;  
sacos de 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-40 g/hL



## FERMOPLUS® Spicy Fruit

FERMOPLUS Spicy Fruit é um nutriente ideal para obter vinhos tintos com elevada expressão aromática. O estudo conjunto realizado com a casta Syrah e a casta piemontesa Pelaverga teve por objetivo reproduzir as notas frutadas e a especiarias, onde os frutos vermelhos e silvestres e as suas compotas estão bem presentes nos vinhos obtidos.



### EMBALAGENS:

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg;  
sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL

## FERMOPLUS® Sauvignon

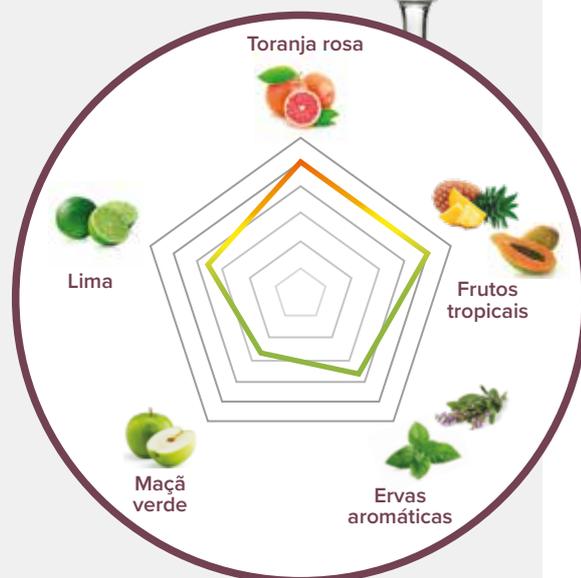
FERMOPLUS Sauvignon é indicado para uvas brancas onde se pretende acentuar o património aromático, realçando as notas tiólicas de frutos tropicais e toranja.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg;  
sacos com 5 kg.

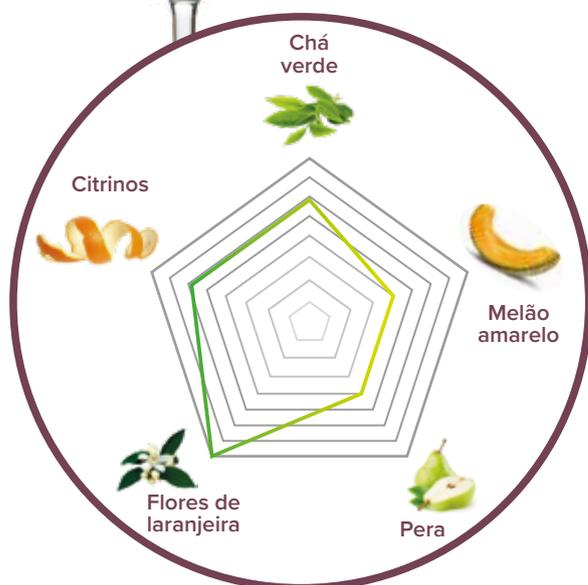
### DOSES A USAR:

15-50 g/hL



## FERMOPLUS® Aromatic Herbs

FERMOPLUS Aromatic Herbs compartilha com a casta siciliana Grillo as notas frutadas e florais que lembram flores de laranjeira, citrinos, folhas de chá e urtiga. A sua adição nos vinhos brancos incrementa estas fragrâncias realçando as potencialidades aromáticas.



### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg;  
sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL

## FERMOPLUS® Red Berry

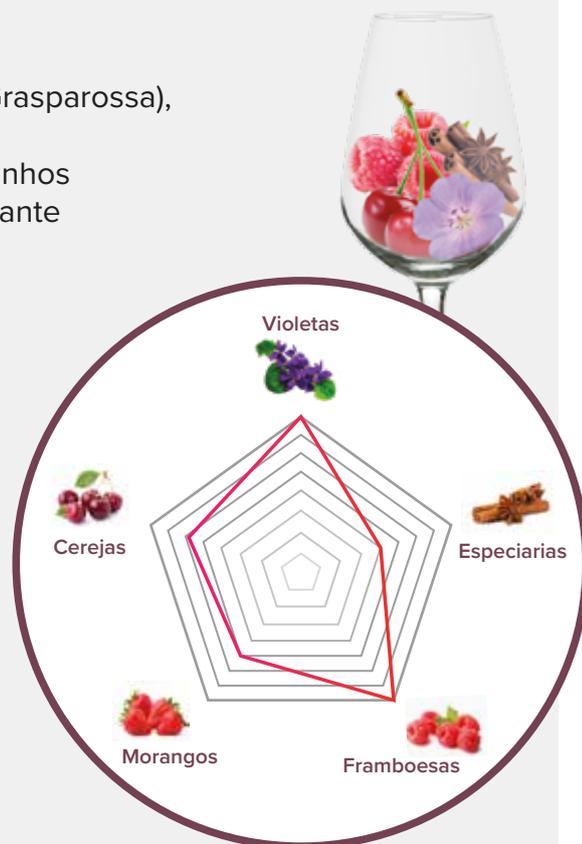
Partindo das castas do Lambrusco (Salamino, Sorbara, Grasparossa), FERMOPLUS Red Berry contribui para realçar as notas frutadas e florais incrementando-as tanto nos vinhos tintos frisantes como nos vinhos rosés. O bouquet resultante situa-se entre cereja e framboesa, com reminiscências que lembram violetas e amêndoa de pêsego.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas em 10 kg; sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL



## FERMOPLUS® Mentol

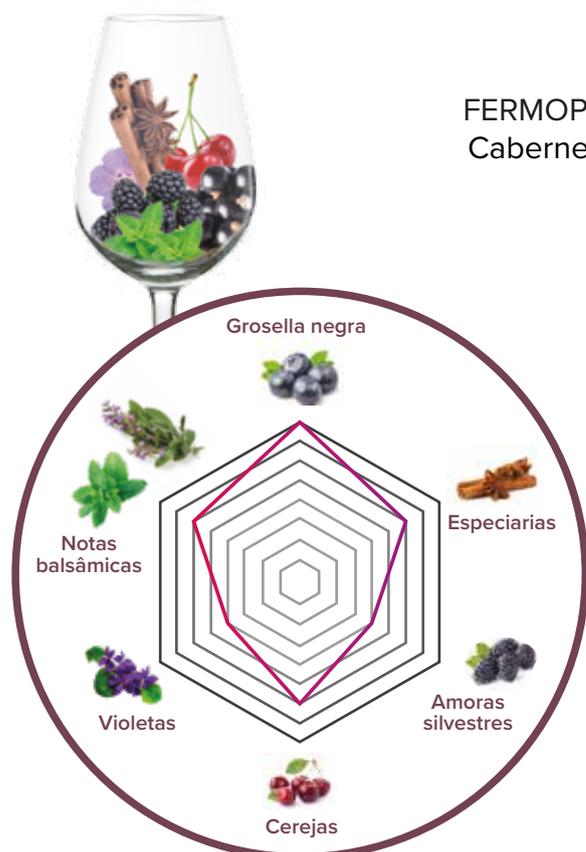
FERMOPLUS Mentol compartilha com a variedade chilena da casta Cabernet Sauvignon as notas frutadas, a especiarias e balsâmicas: a sua adição aumenta-as nos vinhos tintos exaltando as potencialidades aromáticas balsâmicas.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg; sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL



## FERMOPLUS® Rosé

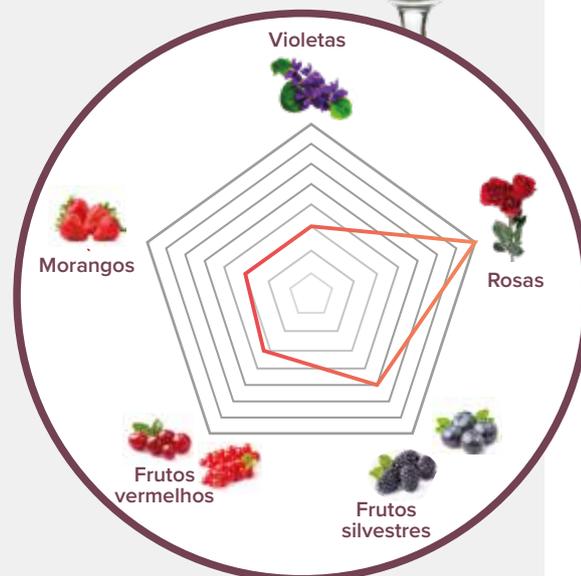
FERMOPLUS Rosé compartilha com a casta Barbera del Sannio (zona da Campagna, em Itália) as notas frutadas e florais, exaltando-as tanto nos vinhos tintos jovens como nos vinhos rosés. O seu bouquet recorda frutos vermelhos, bagas, rosas e violetas.

### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas de 10 kg;  
sacos com 5 kg.

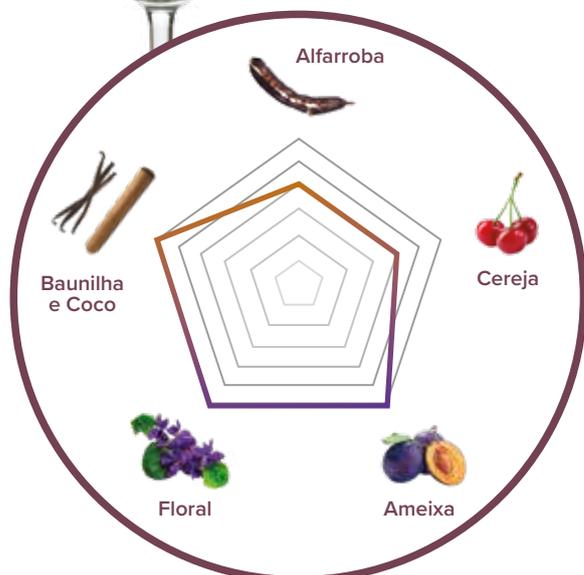
### DOSES A USAR:

20-50 g/hL



## FERMOPLUS® Cocoa

FERMOPLUS Cocoa compartilha com a casta Negramaro as notas frutadas e a especiarias, realçando as castas tintas e incrementando-lhes as potencialidades aromáticas. Realça os aromas a ameixa, cereja, violeta, tabaco e alfarroba.



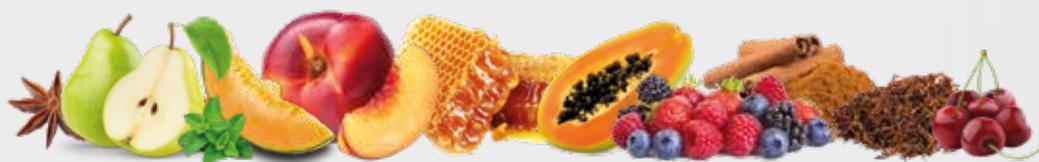
### EMBALAGENS:

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg;  
sacos com 5 kg.

### DOSES A USAR:

20-60 g/hL

CONHEÇA A GAMA COMPLETA  
DOS NUTRIENTES VARIETAIS AEB



[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)



**AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.**

Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela 3500-618 Viseu (Portugal)  
Tel: +351 232 470350 – [aeb.bioquimica@mail.telepac.pt](mailto:aeb.bioquimica@mail.telepac.pt)