

FERMOPLUS® VARIETALI

CI SONO INFINITE SFUMATURE NEL VINO, TROVA LA TUA TRA I NUTRIENTI AEB

PROSECCO



FLORAL



CH FRUIT



TROPICAL



SPICY FRUIT



SAUVIGNON



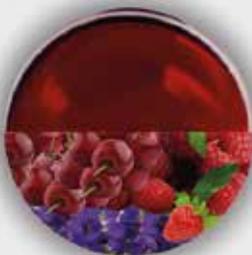
AROMATIC HERBS



MENTOL



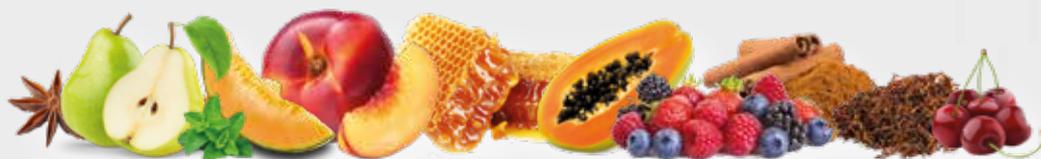
RED BERRY



ROSÈ



COCOA



LO STUDIO DI AEB SUI NUTRIENTI VARIETALI

L'obiettivo dello studio sui **nutrienti varietali** ha origine dall'analisi dell'aroma di vitigni specifici che, in modo chiaro ed evidente, si caratterizzano per un **bouquet facilmente identificabile** come ad esempio tropicale, speziato, fruttato. **AEB**, identificata la varietà in cui questo aroma è chiaro e ben marcato, procede alla **definizione del profilo aminoacidico** della varietà stessa da uve provenienti da varie zone.

Analizzate le quantità e le tipologie di aminoacidi impiegati dal lievito per produrre il **profilo aromatico**, confermato da una GC (Gascromatografia), viene sviluppato il profilo del nutriente dove i rapporti tra gli aminoacidi sono tali da favorire la **produzione del bouquet** oggetto della sperimentazione.

Lo scopo dei **nutrienti varietali** è quello di andare a **favorire lo sviluppo di bouquet specifici**, sia nei vini in cui si desidera rendere più percepibile quel profilo aromatico, che nei vini in cui si vuol favorire lo sviluppo di tali note.



L'utilizzo principale di questi nutrienti è quello di **incrementare il profilo aromatico dei vini**, motivo per cui - per massimizzarne il risultato - è fondamentale **ridurre al minimo il loro consumo** per la creazione di biomassa.

È pertanto consigliato l'impiego iniziale di altri nutrienti, siano essi favorevolmente organici della **linea FERMOPLUS**, ma anche inorganici della **linea Enovit**, allo scopo di ristabilire il giusto apporto azotato iniziale. Quindi l'utilizzo dei nutrienti varietali dovrà avvenire tra il **secondo** e il **quinto giorno della fermentazione alcolica** in funzione dell'andamento della fermentazione stessa, che può essere influenzato da diversi fattori.

LA SELEZIONE DEGLI AMINOACIDI SPECIFICI PER ESALTARE LE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Il poter disporre di **aminoacidi specifici**, consente ai lieviti di condurre una **fermentazione regolare** e soprattutto **esaltare le caratteristiche varietali tipiche del vitigno**.

In particolare nei mosti provenienti da uve aromatiche è indispensabile poter contare su composti quali: **isoleucina** (precursore degli alcoli e acetati amilici), **leucina** (origina alcoli ed esteri isoamilici responsabili di note di banana), **valina** (origina acetati isobutilici che conferiscono sentori floreali e di frutti bianchi).

Per quanto riguarda i vini provenienti da uve particolarmente ricche di precursori aromatici, la presenza in fermentazione di **arginina** svolge un ruolo di **esaltazione della tipicità** e contribuisce a costruire un **adeguato profilo aromatico**.

Basandosi su queste considerazioni, **AEB** ha messo a punto una **LINEA DI FERMOPLUS SPECIFICI**, dotati di aminoacidi che risultano fondamentali per la caratterizzazione di vitigni aromatici.



I FERMOPLUS NON PROVENGONO DA OGM E
NON CONTENGONO ALLERGENI



COME ESALTARE IL BOUQUET DEI
VINI CON I NUTRIENTI VARIETALI AEB



GUARDA
IL NOSTRO
VIDEO



FERMOPLUS® Prosecco

È ideale per la fermentazione di vini basi spumante metodo Charmat. L'uso di FERMOPLUS Prosecco garantisce la produzione di aromi floreali e fruttati che rendono il prodotto finito ricco di note ideali per la rifermentazione. Queste note si integrano perfettamente con il profilo acido del vino evidenziandosi in maniera marcata e equilibrata al retrogusto.

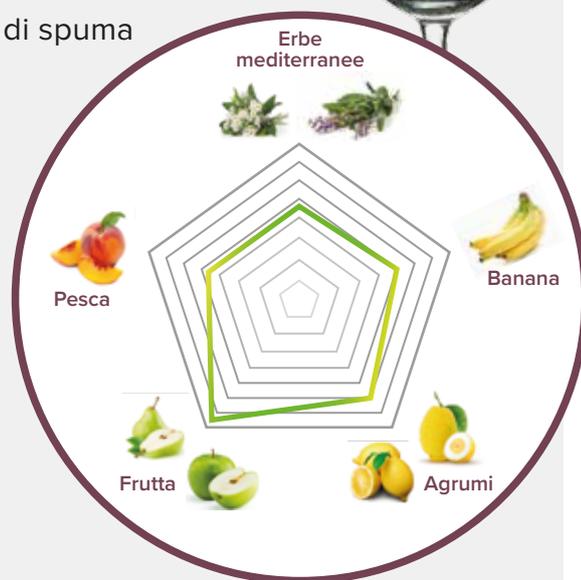
FERMOPLUS Prosecco è il nutriente ideale nelle prese di spuma in autoclave, dove si desidera un bouquet delicato. I maggiori sentori aromatici che si avvertono con FERMOPLUS Prosecco vanno dalla frutta estiva ai fiori delle erbe aromatiche, fino a evidenziare delle nuance citriche come limone e mandarino.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 1 netti in scatole da Kg 15;
sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-80 g/hL



FERMOPLUS® Tropical

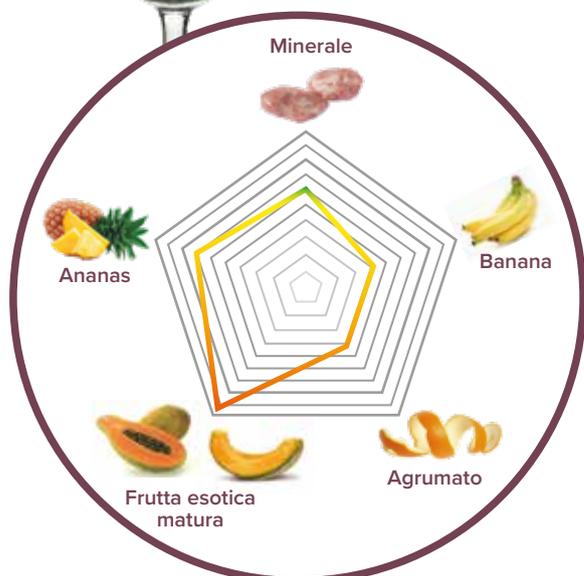
FERMOPLUS Tropical condivide con il vitigno portoghese Antão Vaz le note tropicali. È un nutriente dove le note di frutto della passione e ananas si sposano con leggeri sentori di rosa e di bucce di agrumi.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 1 netti in scatole da Kg 15;
sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-50 g/hL



FERMOPLUS® CH Fruit

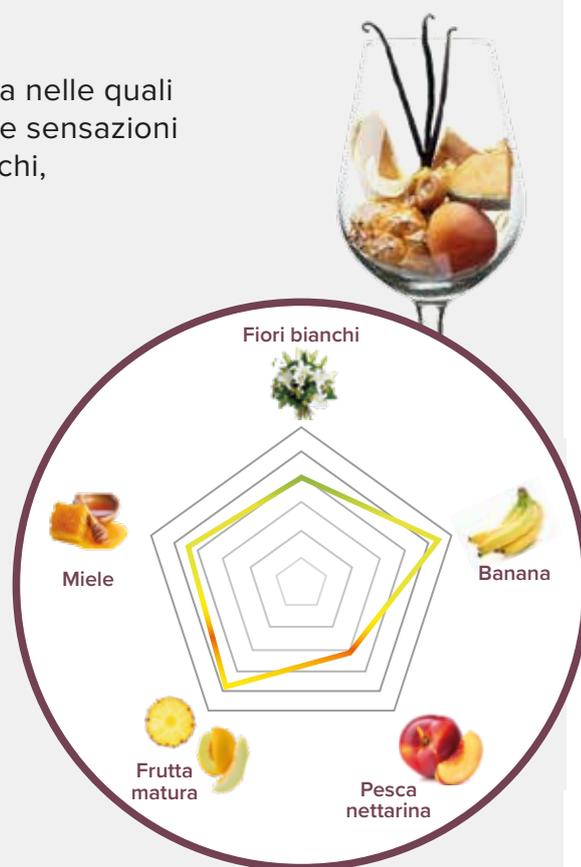
FERMOPLUS CH Fruit è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare il patrimonio aromatico esaltando le sensazioni di cannella, banana, frutta matura e sentori di fiori bianchi, bouquet tipico dello Chardonnay.

CONFEZIONI:

Pacchetti da g 500 netti in scatole da Kg 10; sacchi da Kg 5 e da Kg 20 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-40 g/hL



FERMOPLUS® Floral

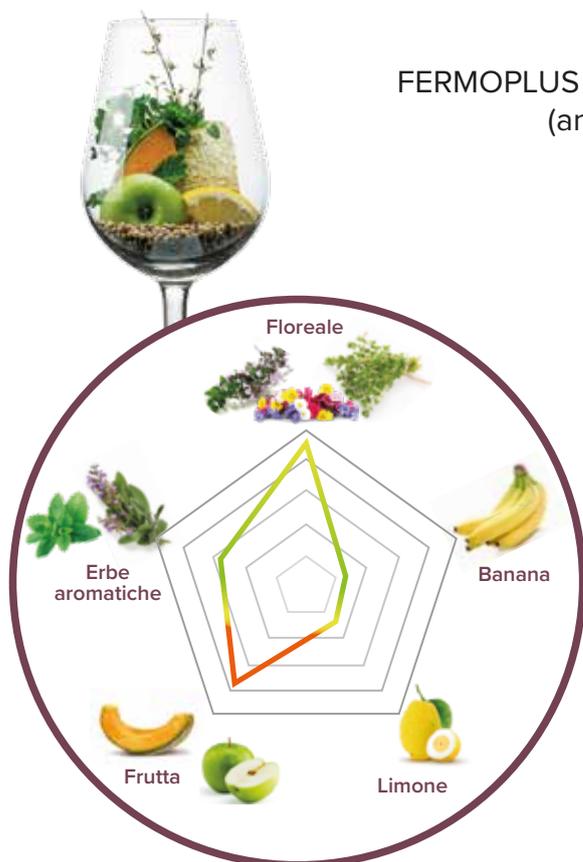
FERMOPLUS Floral condivide con il vitigno austriaco Grüner Veltliner (anche noto come Moscato Verde), le note floreali, fruttate e di erbe aromatiche, esaltando i vitigni a bacca bianca e potenziandone la freschezza aromatica, floreale.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 1 netti in scatole da Kg 15; sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-40 g/hL



FERMOPLUS® Spicy Fruit

FERMOPLUS Spicy Fruit è un nutriente ideale per ottenere vini rossi con grande espressione aromatica. Lo studio contemporaneo effettuato sul vitigno Syrah e il vitigno piemontese Pelaverga ha lo scopo di riprodurre le note fruttate e speziate, dove i frutti rossi, neri e la loro confettura sono ben presenti nei vini ottenuti.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 1 netti in scatole da Kg 15; sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Sauvignon

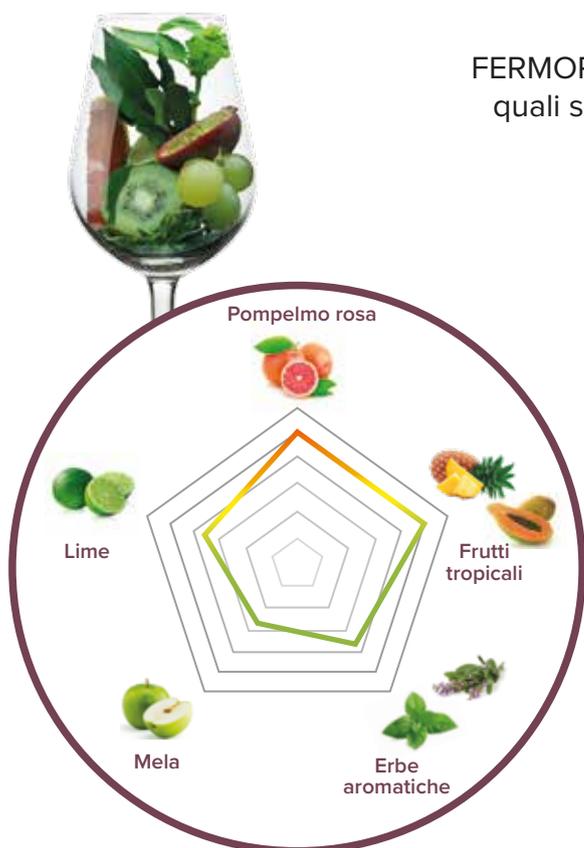
FERMOPLUS Sauvignon è indicato per uve a bacca bianca nelle quali si vuole accentuare il patrimonio aromatico, enfatizzando le note tioliche di frutti tropicali e pompelmo.

CONFEZIONI:

Pacchetti da g 500 netti in scatole da Kg 10; sacchi da Kg 5 e da Kg 20 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

15-50 g/hL



FERMOPLUS® Aromatic Herbs

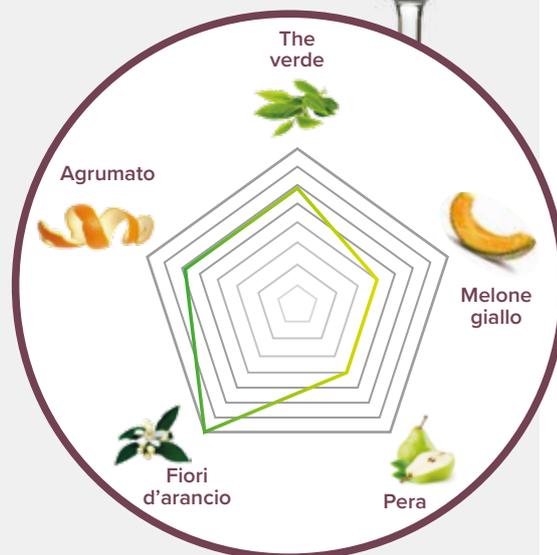
FERMOPLUS Aromatic Herbs ha in comune con il vitigno siciliano Grillo le note fruttate e floreali riconducibili alla zagara, agli agrumi e alla foglia di the ed ortica. Il suo utilizzo incrementa questi sentori nei vini bianchi esaltandone le potenzialità aromatiche.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 0,5 netti in scatole da Kg 10;
sacchi da Kg 5 netti.

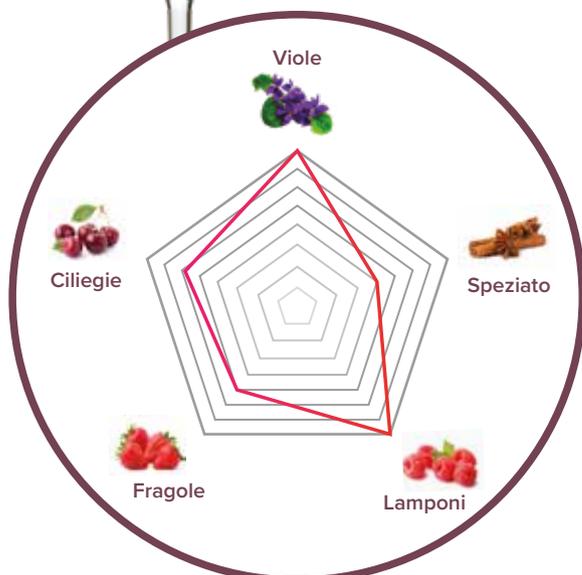
DOSI D'IMPIEGO:

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Red Berry

Partendo dalle varietà del Lambrusco (Salamino, Sorbara, Grasparossa), FERMOPLUS Red Berry contribuisce all'esaltazione delle note fruttate e floreali, incrementandole sia nei vini rossi frizzanti che nei vini rosati. Il bouquet che ne risulta spazia dalla ciliegia al lampone, con reminescenze che ricordano la viola e la mandorla di pesco.



CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 0,5 netti in scatole da Kg 10;
sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-60 g/hL

FERMOPLUS® Mentol

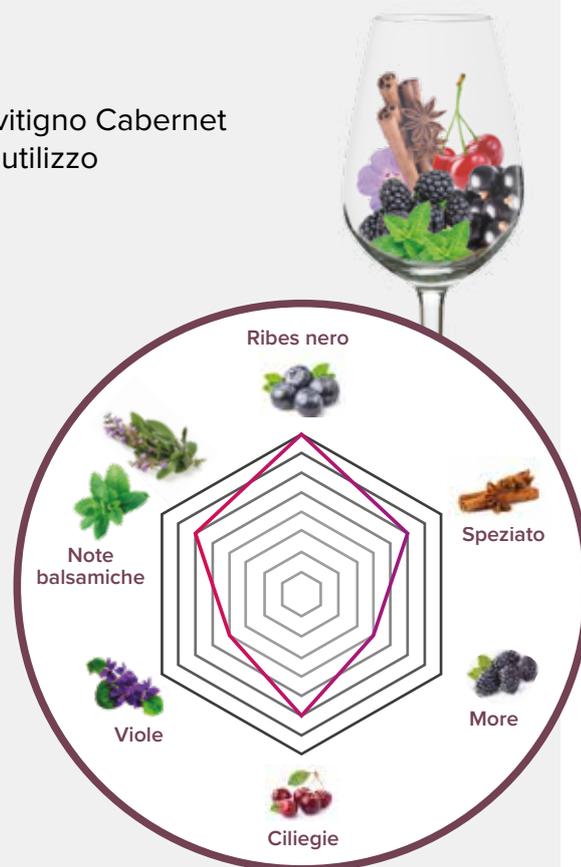
FERMOPLUS Mentol condivide con la varietà cilena del vitigno Cabernet Sauvignon le note fruttate, speziate e balsamiche: il suo utilizzo le incrementa nei vini rossi esaltando le potenzialità aromatiche balsamiche.

CONFEZIONI:

Pacchetti da Kg 0,5 netti in scatole da Kg 10; sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-60 g/hL

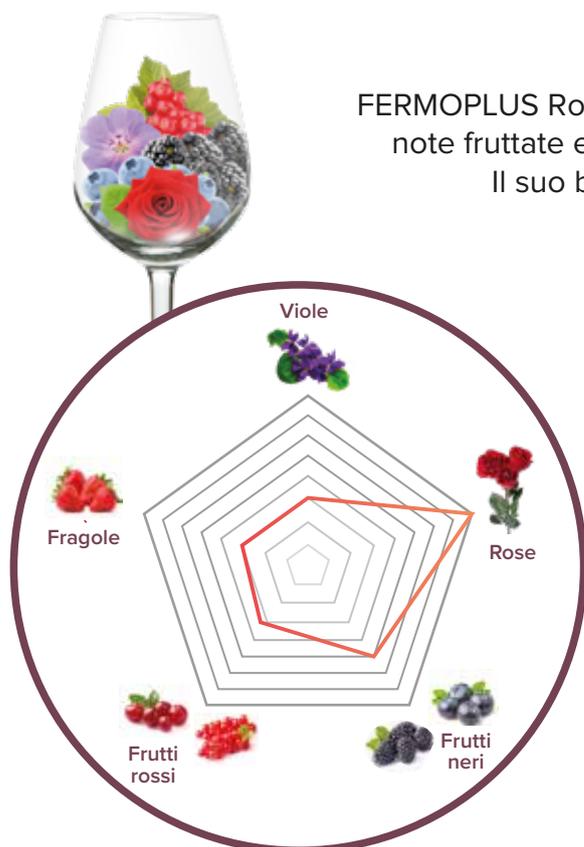


FERMOPLUS® Rosé

FERMOPLUS Rosé condivide con il vitigno campano Barbera del Sannio le note fruttate e floreali, esaltandole sia nei vini giovani che nei vini rosati. Il suo bouquet è riconducibile alla frutta rossa matura, ai frutti del sottobosco, alla rosa e alla viola.

CONFEZIONI:
Pacchetti da Kg 0,5 netti in scatole da Kg 10; sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:
20-50 g/hL



FERMOPLUS® Cocoa

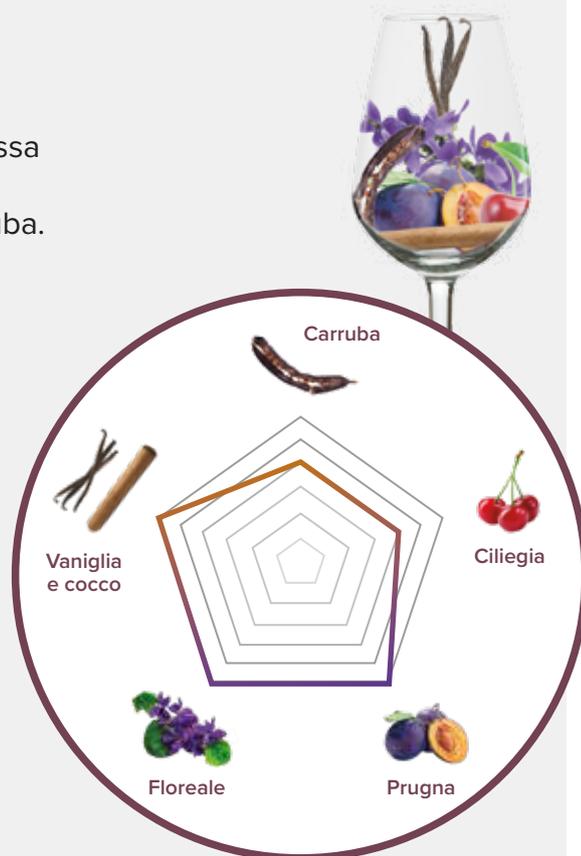
FERMOPLUS Cocoa condivide con il vitigno Negramaro le note fruttate e speziate, esaltando i vitigni a bacca rossa e incrementandone le potenzialità aromatiche. Esalta gli aromi di prugna, ciliegia, viola, tabacco e carruba.

CONFEZIONI:

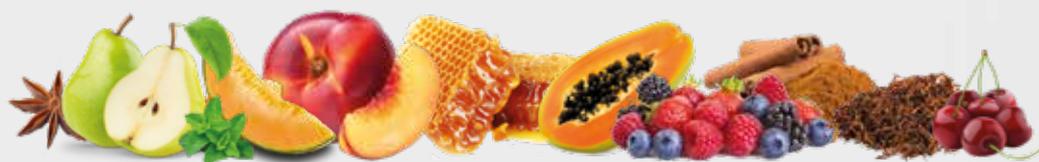
Pacchetti da Kg 0,5 netti in scatole da Kg 10; sacchi da Kg 5 netti.

DOSI D'IMPIEGO:

20-60 g/hL



SCOPRI LA GAMMA COMPLETA
DEI NUTRIENTI VARIETALI AEB



www.aeb-group.com



AEB SPA

Via V. Arici, 104 - San Polo 25134 Brescia (Italia)

Tel: +39 030 23071 • Fax: +39 030 2307281 • info@aeb-group.com