

FERMOPLUS VÁLTOZATOS

VÉGTELEN ÁRNYALAT VAN A BORBAN, TALÁLJA MEG AZ ÖNÉT AZ AEB TÁPANYAGOK KÖZÖTT

PROSECCO



FLORAL



CH FRUIT



TROPICAL



SPICY FRUIT



SAUVIGNON



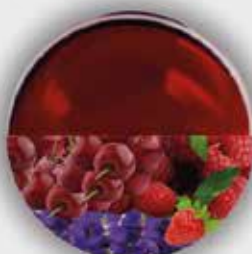
AROMATIC HERBS



MENTOL



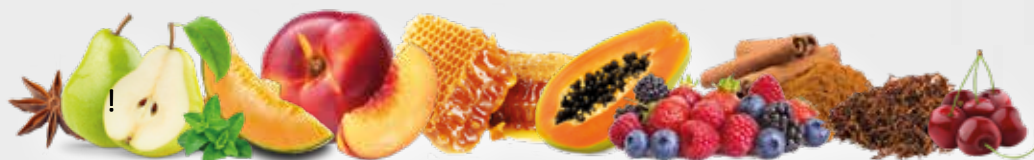
RED BERRY



ROSÉ



COCOA



AZ AEB TANULMÁNYA A VÁLTOZATOS TÁPANYAGOKRÓL

A **változatos tápanyagok** tanulmányának célja az adott szőlőfajták aromájának elemzéséből ered, melyeket világosan és áttekinthető módon olyan könnyen azonosítható illat jellemez, mint a trópusi, a fűszeres, a gyümölcsös. Az **AEB**, miután azonosította azt a fajtát, amelyben ez az aroma tiszta és markáns, folytatja a fajta aminosav profiljának meghatározását a különböző területekről származó szőlőből.

Az élesztő által az **aroma profil** előállításához felhasznált aminosavak mennyiségének és típusának elemzése után, amelyet GC-vel (gázkromatográfiával) igazolnak, kialakításra kerül a tápanyagprofil, ahol az aminosavak aránya olyan, hogy elősegítse a vizsgált buké előállítását.

A változatos tápanyagok célja, hogy elősegítsék sajátos illatjegyek kialakulását, mind azokban a borokban, amelyekben ezt az aromás profilt kívánja jobban érzékelteni, mind azokban a borokban, amelyekben ezeknek a jegyeknek a kialakulását kívánja elősegíteni.



Ezen tápanyagok felhasználásának alapvető célja leginkább a borok aromás profiljának növelése, éppen ezért - az eredmény maximalizálása érdekében - a biomassa előállításához elengedhetetlen a felhasználás minimalizálása.

Ezért a kezdeti nitrogénellátás helyreállítása érdekében más tápanyagok kezdeti alkalmazása is javasolt, amely lehet előnyösen a **FERMOPLUS** termékcsaládból származó szerves, de az **Enovit** vonalból származó szervetlen is.

A változatos tápanyagok felhasználásának az alkoholos erjedés második és ötödik napja között kell megtörténnie az erjedés folyamatától függően, amelyet különböző tényezők befolyásolhatnak.

SPECIFIKUS AMINOSAVAK KIVÁLASZTÁSA A SZŐLŐ TULAJDONSÁGAINAK KIEMELÉSÉRE

A specifikus aminosavak elérhetősége lehetővé teszi az élesztők számára a szabályos erjesztést, és mindenekelőtt a szőlő tipikus fajtajellemzőinek kiemelését.

Különösen az aromás szőlőből származó mustoknál elengedhetetlen, hogy számolhassunk olyan vegyületekkel, mint: **izoleucin** (alkoholok és amid-acetátok prekursora), **leucin** (izoamid-alkoholok és észterek származéka, amelyek a banánjegyekért felelősek), **valin** (izobutil-acetátokból származik, amelyek virágos és fehér gyümölcsös illatokat adnak).

Ami az aromás prekurzorokban különösen gazdag szőlőből készült borokat illeti, az **arginin** jelenléte az erjedésben szerepet játszik a jellegzetesség fokozásában, és hozzájárul a megfelelő aromás profil kialakításához.

Ezen megfontolások alapján az **AEB** kifejlesztett egy **SPECIFIKUS FERMOPLUS VONALAT**, amely olyan aminosavakkal van ellátva, amelyek alapvetőek az aromás szőlőfajták jellemzéséhez.



A FERMOPLUS TÁPANYAGOK GMO MENTESEK
ÉS NEM TARTALMAZNAK ALLERGÉNEKET



HOGYAN EMELJÜK KI A BOROK
BUKÉJÁT AZ AEB VÁLTOZATOS
TÁPANYAGAIVAL



NÉZZE
MEG
VIDEONKAT



Fermoplus® Prosecco

Ideális Charmat módszerű pezsgő alapborok erjesztéséhez. FERMOPLUS Prosecco használata garantálja a virág- és gyümölcsaromák előállítását, amelyek a készterméket ideális jegyekben gazdaggá teszik az újraerjesztéshez. Ezek a jegyek tökéletesen illeszkednek a bor savprofiljába, markánsan és kiegyensúlyozottan kiemelve azokat az utóízben.

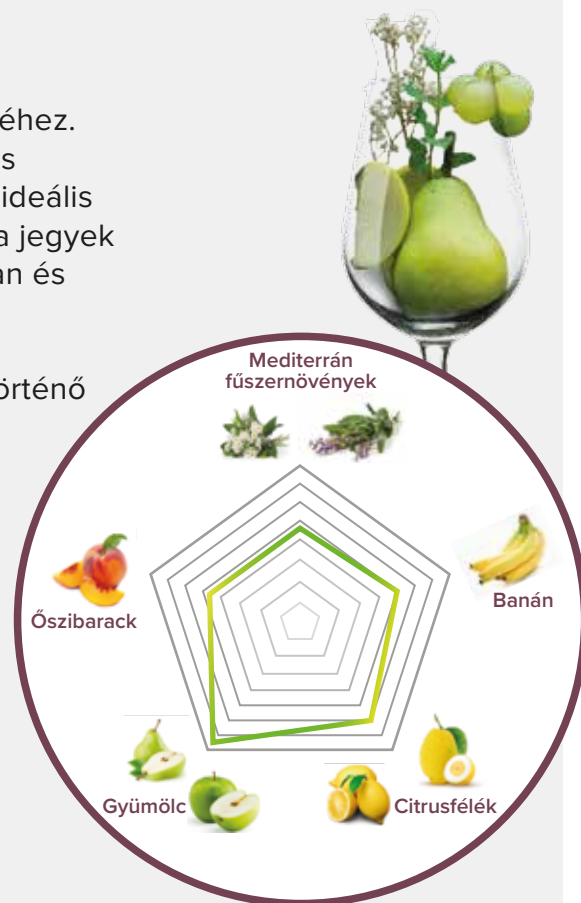
FERMOPLUS Prosecco ideális tápanyag autoklávban történő pezsgőkészítéshez is, ahol egy könnyed aromavilágot kívánunk létrehozni. A leginkább érezhető aromák FERMOPLUS Prosecco használatával a nyári gyümölcsök, a fűszernövények virágai egy csipetnyi citrussal, mint a citrom és a mandarin.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-80 g/hl



Fermoplus® Tropical

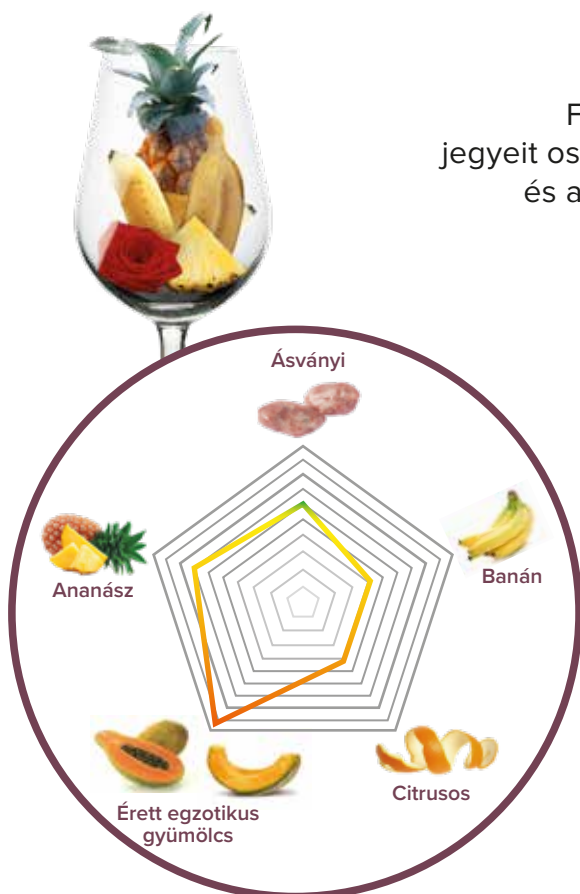
FERMOPLUS Tropical a portugál Antão Vaz szőlő trópusi jegyeit osztja meg. Ez egy tápanyag, amelyben a passiógyümölcs és az ananász jegyei a rózsa és a citrusfélék héjának enyhe árnyalataival kombinálódnak.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-50 g/hl



Fermoplus® CH Fruit

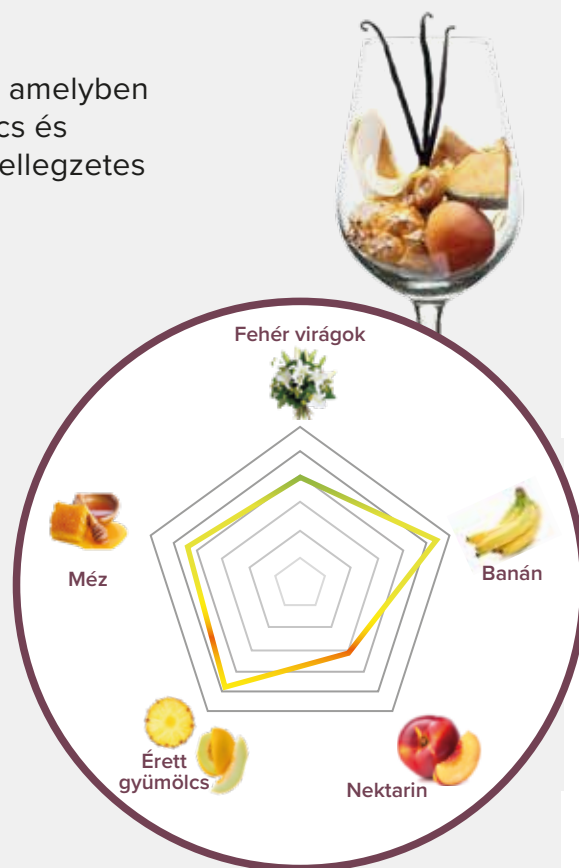
FERMOPLUS CH Fruit fehér bogyójú szőlőhöz javasolt, amelyben az aromás örökséget a fahéj, a banán, az érett gyümölcs és a fehér virágok érzetének fokozásával, a Chardonnay jellegzetes illatával kívánják hangsúlyozni.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 és 20 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-40 g/hl



Fermoplus® Floral

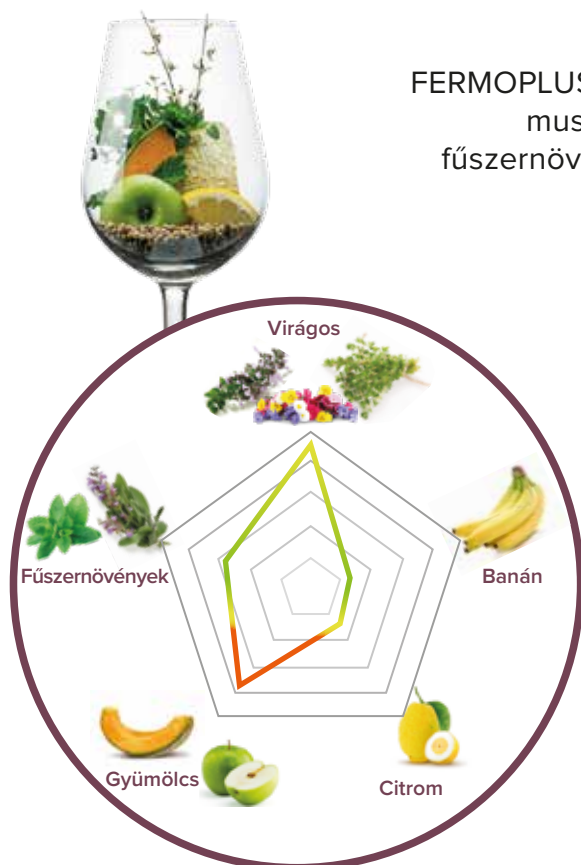
FERMOPLUS Floral az ausztriai Zöld Veltelíni szőlő (más néven Zöld muskotály) jegyeit adja át, a virágos, gyümölcsös és aromás fűszernövények jegyeit, amelyek kiemelik a fehér szőlőfajtákat és fokozzák azok aromás és virágos frissességét.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-40 g/hl



Fermoplus® Spicy Fruit

FERMOPLUS Spicy Fruit ideális tápanyag kiemelkedő aroma kifejezésű vörösborok készítéséhez. A Syrah szőlőn és a piemonti Pelaverga szőlőn végzett egyidejű vizsgálat célja a gyümölcsös és fűszeres jegyek reprodukálása, ahol a piros és fekete gyümölcsök, illetve ezek lekvárja jelen van a kapott borokban.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-60 g/hl



Fermoplus® Sauvignon

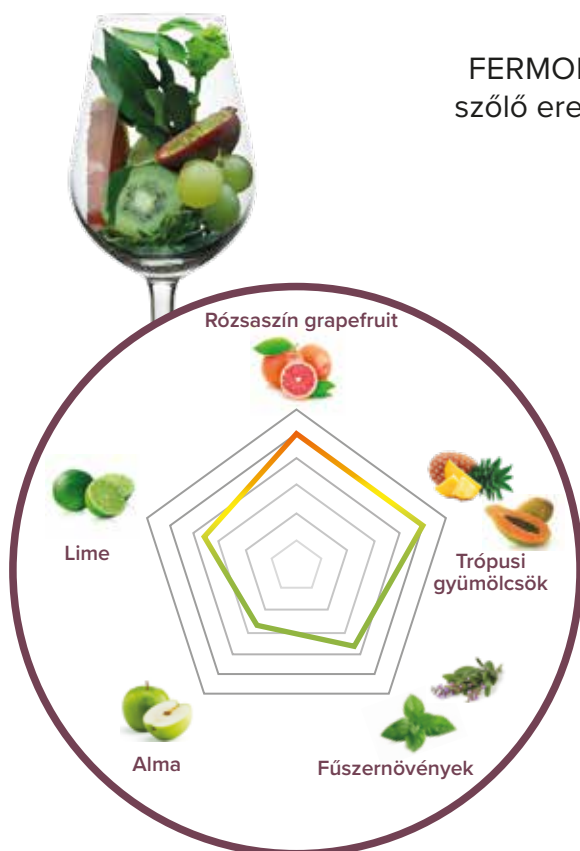
FERMOPLUS Sauvignon fehér bogyójú szőlőhöz javasolt, ahol a szőlő eredeti aromáit szeretnénk kihangsúlyozni, hangsúlyozva a trópusi gyümölcsök és a grapefruit tiolos jegyeit.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 és 20 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

15-50 g/hl



Fermoplus® Aromatic Herbs

FERMOPLUS Aromatic Herbs a szicíliai Grillo szőlővel közös, a narancsvirágnak, citrusféléknek, tealevélnak és csalánnak tulajdonítható gyümölcsös és virágos jegyeket osztja meg. Használata fokozza ezeket a jegyeket a fehérborokban, fokozva azok aromás potenciálját.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

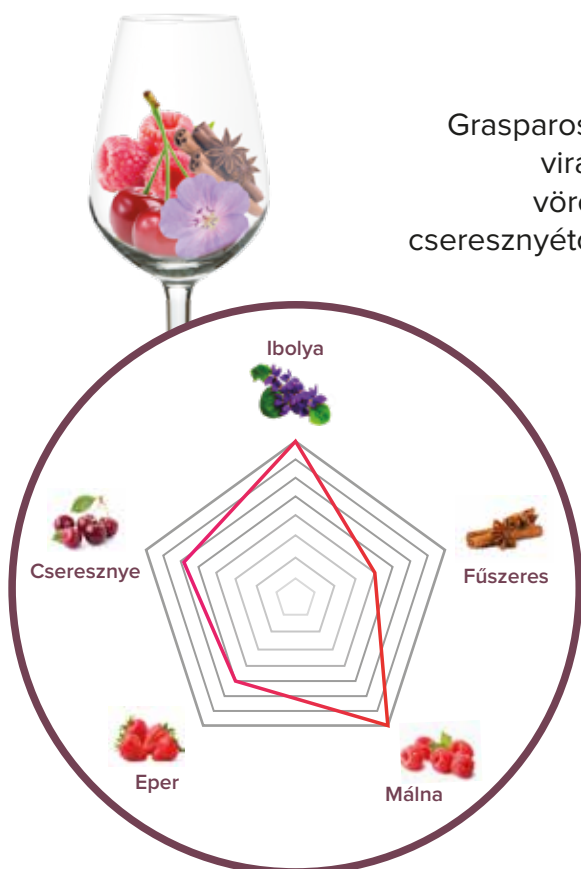
ADAGOLÁS:

20-60 g/hl



Fermoplus® Red Berry

A Lambrusco szőlőfajtából kiindulva (Salamino, Sorbara, Grasparossa), FERMOPLUS Red Berry hozzájárul a gyümölcsös és virágos jegyek kiemeléséhez, fokozva azokat mind a habzó vörösborokban, mind a rozé borokban. Az így kapott buké a cseresznyétől a málnáig terjed, az ibolya és az őszibarack mandulára emlékeztető illatával.



CSOMAGOLÁS:

Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-60 g/hl

Fermoplus® Mentol

FERMOPLUS Mentol a chilei Cabernet Sauvignon fajta gyümölcsös, fűszeres és balzsamos jegyeit kölcsönözi: használata növeli azokat a vörösborokban, fokozva a balzsamos aromás potenciált.

CSOMAGOLÁS:

Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

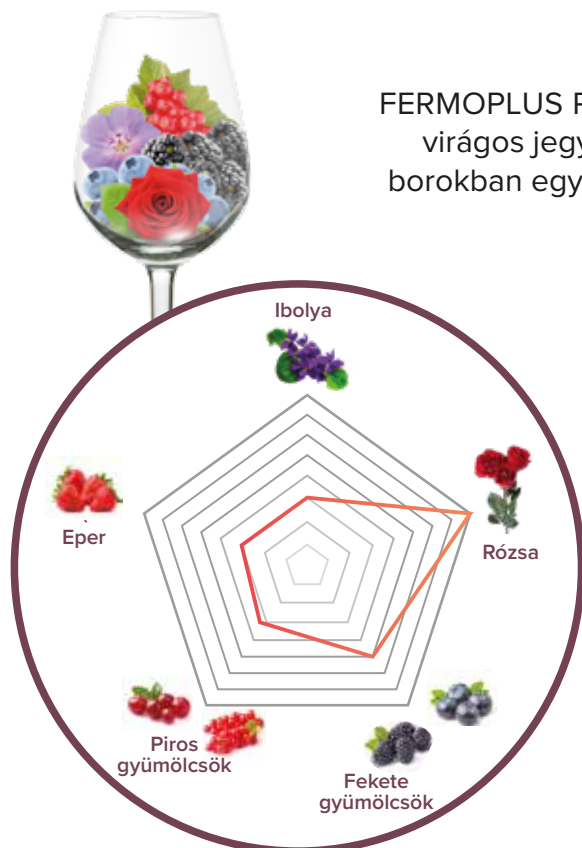
ADAGOLÁS:

20-60 g/hl



Fermoplus® Rosé

FERMOPLUS Rosé a campaniai Barbera del Sannio szőlő gyümölcsös és virágos jegyeit osztja meg, fokozva azokat a fiatal borokban és a rozé borokban egyaránt. Bukéjában felismerhetők az érett piros gyümölcsök, a cserjék gyümölcsei, a rózsa és az ibolya.



CSOMAGOLÁS:

Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-50 g/hl

Fermoplus® Cocoa

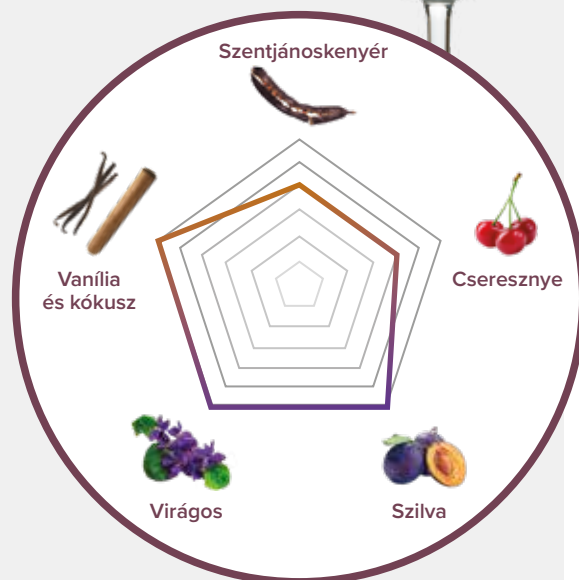
A FERMOPLUS Cocoa a Negramaro szőlő gyümölcsös és fűszeres jegyeit osztja meg, kiemelve a kék szőlőfajtákat és növelve azok aromás potenciálját. Fokozza a szilva, a cseresznye, az ibolya, a dohány és a szentjánoskenyér aromáit.

CSOMAGOLÁS:

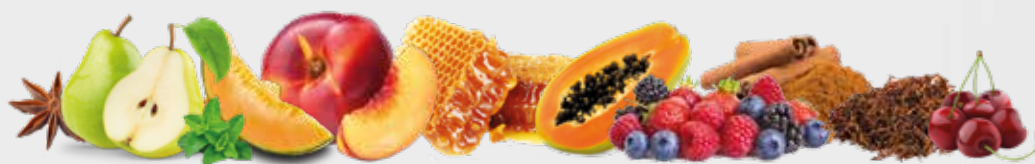
Nettó 0,5 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban;
nettó 5 kg-os zsákok.

ADAGOLÁS:

20-60 g/hl



FEDEZZE FEL AZ AEB FAJTAJELLEGŰ
TÁPANYAGOK TELJES VÁLASZTÉKÁT



www.aeb-group.com



AEB HUNGÁRIA KFT

Klapka utca 13-15 – 8630 Balatonboglár (Hungary)
Tel: +36 85/352-969 • Fax: +36 85/352-970 • info@aeb-hungaria.hu