

NUTRIMENTS VARIÉTAUX FERMOPLUS®

IL EXISTE UNE INFINITÉ DE NUANCES DANS LE VIN, TROUVEZ LA VÔTRE PARMIS LES NUTRIMENTS AEB

FLORAL



TROPICAL



SPICY FRUIT



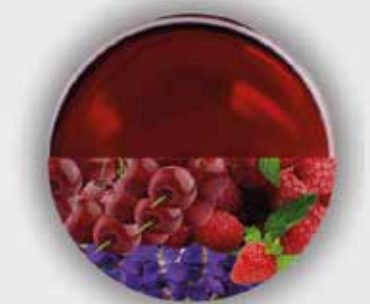
SAUVIGNON



MENTOL



RED BERRY



L'ÉTUDE AEB SUR LES NUTRIMENTS VARIÉTAUX

L'objectif de l'étude des **nutriments variétaux** provient de l'analyse de l'arôme de cépages spécifiques qui sont clairement et visiblement caractérisés par un **bouquet facilement identifiable** tel que tropical, épicé, fruité. **AEB** après avoir identifié la variété dans laquelle cet arôme est clair et bien marqué, procède à la **définition du profil des acides aminés** de la variété elle-même à partir de raisins provenant de différentes zones.

Après avoir analysé les quantités et les types d'acides aminés utilisés par la levure pour produire le **profil aromatique**, ce qui a été confirmé par chromatographie en phase gazeuse (CPG), on élabore le profil nutritif dans lequel les ratios d'acides aminés sont tels qu'ils favorisent la **production du bouquet** testé.

Les **nutriments variétaux** ont pour but de favoriser le développement de **bouquets spécifiques**, tant dans les vins dans lesquels on souhaite rendre ce profil aromatique plus perceptible, que dans les vins dans lesquels on souhaite favoriser le développement de telles notes.



L'utilisation principale de ces nutriments est d'**augmenter le profil aromatique des vins**, c'est pourquoi - pour maximiser le résultat - il est essentiel de **minimiser leur consommation** pour la création de biomasse.

Par conséquent, l'utilisation initiale d'autres nutriments, qu'ils soient favorablement organiques de la **gamme FERMOPLUS** ou inorganiques de la **gamme Enovit**, est recommandée afin de rétablir l'apport initial correct en azote.

Par conséquent, l'utilisation des nutriments variétaux devra avoir lieu entre le **deuxième** et le **cinquième jour de la fermentation alcoolique**, en fonction de l'avancement de la fermentation, qui peut être influencé par différents facteurs.



LA SÉLECTION D'ACIDES AMINÉS SPÉCIFIQUES POUR VALORISER LES CARACTÉRISTIQUES DU CÉPAGE

La disponibilité d'**acides aminés spécifiques** permet aux levures de conduire une **fermentation régulière** et, surtout, de **valoriser les caractéristiques variétales typiques du cépage**.

En particulier dans les moûts de raisins aromatiques, des composés tels que l'**isoleucine** (précurseur des alcools et des acétates d'amyle), la **leucine** (à l'origine des alcools et des esters d'isoamyle responsables des notes de banane), la **valine** (à l'origine des acétates d'isobutyle donnant des notes florales et de fruits blancs) sont indispensables.

En ce qui concerne les vins issus de raisins particulièrement riches en précurseurs aromatiques, la présence d'**arginine** pendant la fermentation joue un rôle dans l'**amélioration de la typicité** et aide à construire un **profil aromatique adéquat**.

Sur la base de ces considérations, **AEB** a développé une **LIGNE DE FERMOPLUS SPÉCIFIQUES**, dotés d'acides aminés essentiels pour la caractérisation des cépages aromatiques.



**LES FERMOPLUS NE PROVIENNENT PAS D'OGM
ET NE CONTIENNENT PAS D'ALLERGENES**



**COMMENT REHAUSSER LE BOUQUET
DES VINS AVEC LES NUTRIMENTS
VARIÉTAUX AEB**



**REGARDEZ
NOTRE
VIDÉO**



FERMOPLUS® Tropical

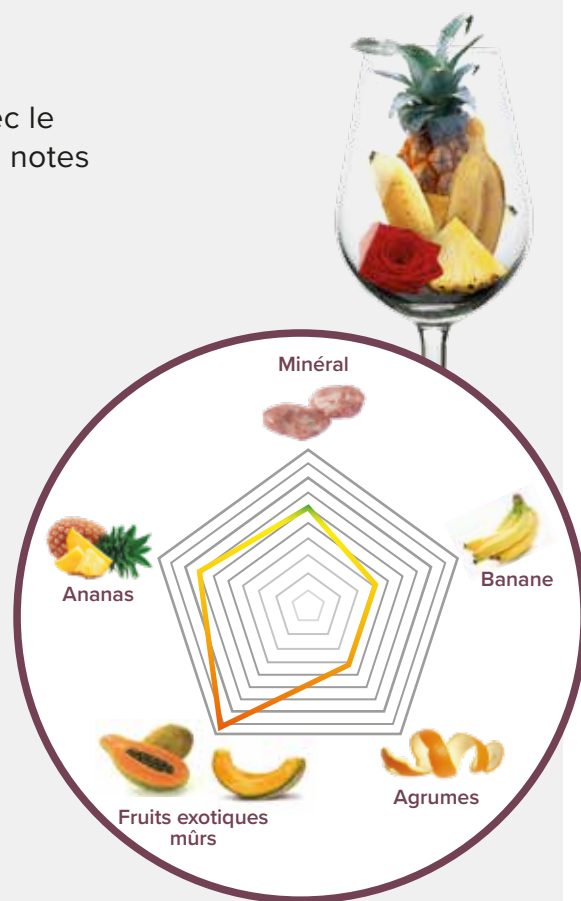
FERMOPLUS Tropical partage des notes tropicales avec le cépage portugais Antão Vaz. C'est un nutriment où les notes de fruit de la passion et d'ananas se combinent avec de légères touches de rose et d'écorce d'agrumes.

EMBALLAGE :

Paquets de 1 kg net dans des boîtes de 15 kg ;
sacs de 5 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

20-50 g/hL



FERMOPLUS® Floral

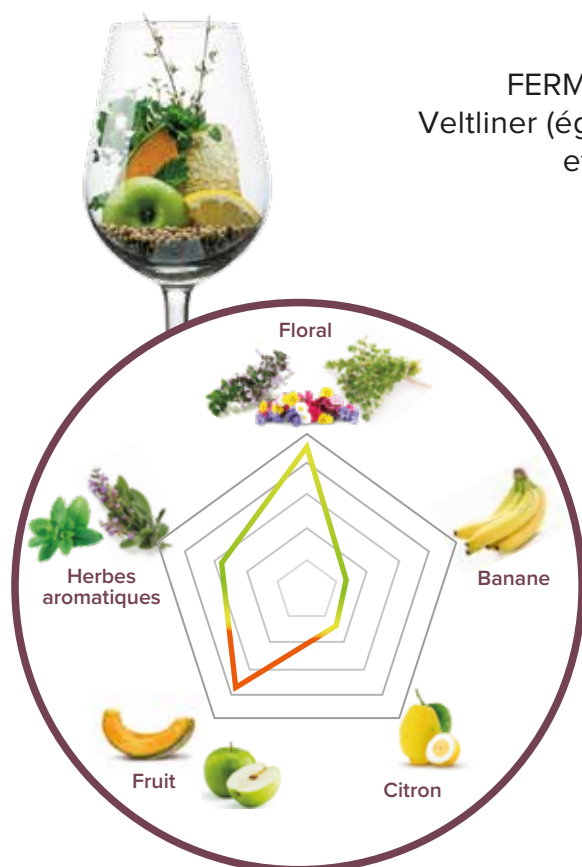
FERMOPLUS Floral partage avec le cépage autrichien Grüner Veltliner (également appelé Muscat vert), les notes florales, fruitées et herbacées, valorisant les cépages blancs et renforçant leur fraîcheur aromatique, florale.

EMBALLAGE :

Paquets de 1 kg net dans des boîtes de 15 kg ;
sacs de 5 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

20-40 g/hL



FERMOPLUS® Spicy Fruit

FERMOPLUS Spicy Fruit est un nutriment idéal pour les vins rouges de grande expression aromatique. L'étude simultanée réalisée sur le cépage Syrah et le cépage piémontais Pelaverga vise à reproduire les notes fruitées et épicées, où les fruits rouges et noirs et leur confiture sont bien présents dans les vins obtenus.

EMBALLAGE :

Paquets de 1 kg net dans des boîtes de 15 kg ;
sacs de 5 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Sauvignon

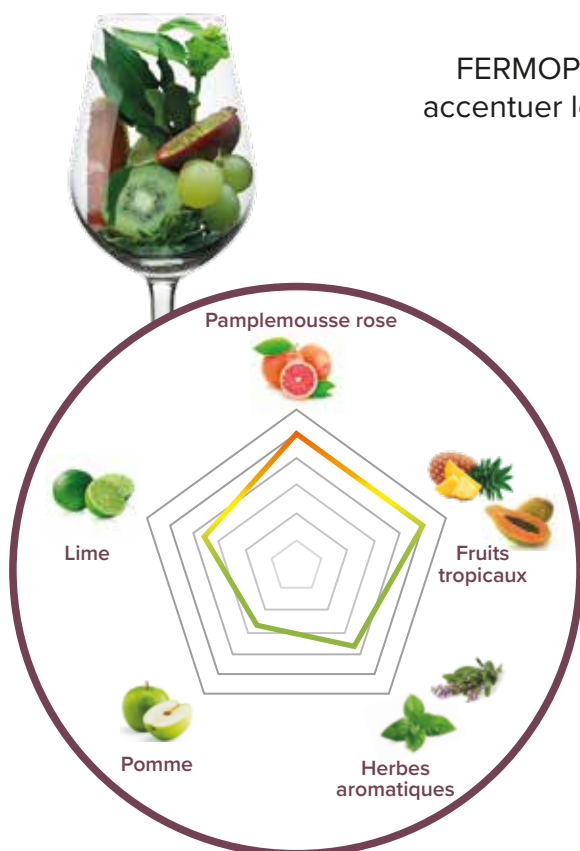
FERMOPLUS Sauvignon convient aux raisins blancs dont on veut accentuer le caractère aromatique, en soulignant les notes thiolées des fruits tropicaux et du pamplemousse.

EMBALLAGE :

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 10 kg ;
sacs de 5 kg et 20 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

15-50 g/hL



FERMOPLUS® Red Berry

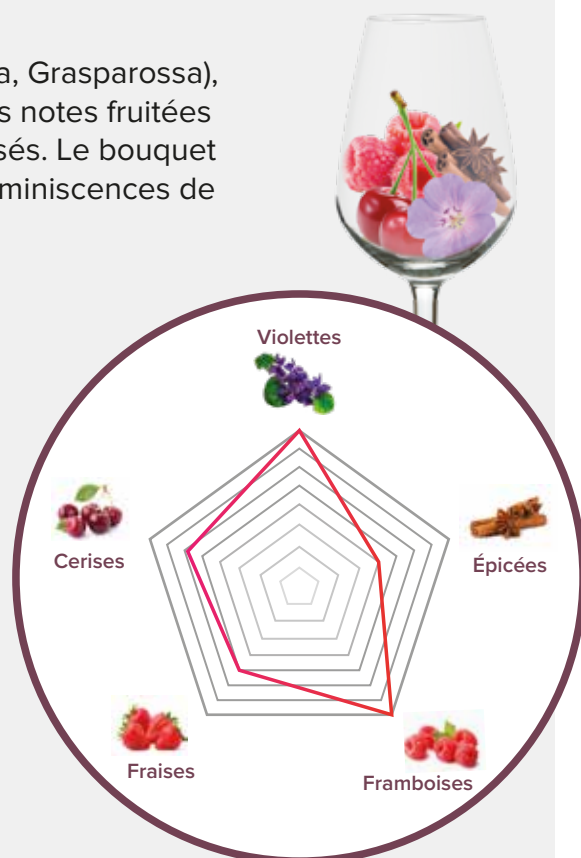
En partant des variétés du Lambrusco (Salamino, Sorbara, Grasparossa), FERMOPLUS Red Berry contribue à la mise en valeur des notes fruitées et florales, en les augmentant dans les vins rouges et rosés. Le bouquet qui en résulte va de la cerise à la framboise, avec des réminiscences de violette et d'amande de pêche.

EMBALLAGE :

Paquets de 0,5 kg net dans des boîtes de 10 kg ;
sacs de 5 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

20-60 g/hL



FERMOPLUS® Mentol

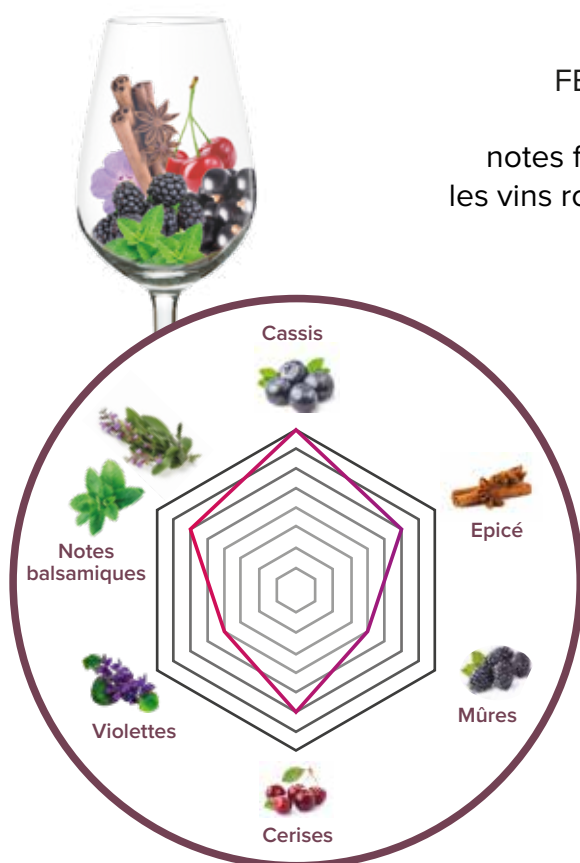
FERMOPLUS Mentol partage avec le Cabernet sauvignon, en particulier quand ce cépage est cultivé au Chili des notes fruitées, épicées et balsamiques qu'il met en valeur dans les vins rouges en renforçant le potentiel aromatique balsamique.

EMBALLAGE :

Paquets de 0,5 kg net dans des boîtes de 10 kg ;
sacs de 5 kg net.

DOSES D'UTILISATION :

20-60 g/hL



DÉCOUVREZ TOUTE LA GAMME
DES NUTRIMENTS VARIÉTAUX DE AEB



www.aeb-group.com



AEB FRANCE SARL

10 Rue du Stade, 68240 Kayersberg-Vignoble (France)

Tel: +33 (0)3 89 47 32 33 • Fax: +33 (0)3 89 47 33 34 • infofrance@aeb-group.com