



FERMOPLUS® Red Berry

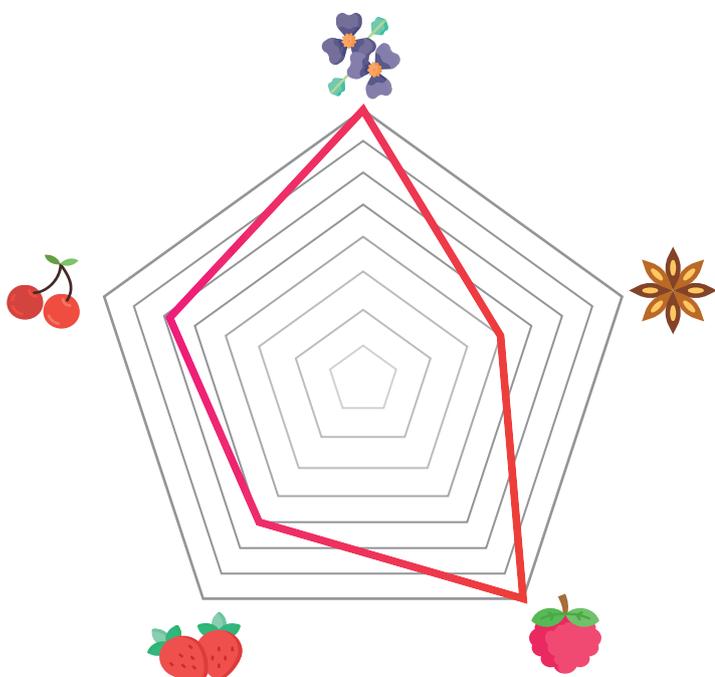
Nutriment de levure à haute teneur en acides aminés, idéal pour obtenir des vins de grande expression aromatique



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le groupe de recherche AEB, activement conscient du rôle prépondérant et central de la nutrition azotée, a consolidé la corrélation entre la composition en acides aminés d'un nutriment et le profil aromatique du vin. Parmi les variétés proposées sur le marché, il a choisi le Lambrusco, décliné dans ses différences dans les variétés Salamino, Sorbara, Grasparossa, pour leur bouquet fruité allant de la cerise à la framboise et est exalté par les notes florales de la violette, jusqu'aux particularités du Grasparossa avec des notes de noyaux de pêches. Sur la base de ces considérations, AEB a développé un nouveau nutriment de la gamme variétale Fermoplus. **Fermoplus Red Berry** partage avec le cépage les notes fruitées et florales, les mettant en valeur tant dans les vins rouges mousseux que dans les vins rosés augmentant ainsi leur potentiel aromatique.

Il s'agit d'un activateur à base d'écorces et d'autolysats de levure, particulièrement doté d'acides aminés spécifiques qui sont fondamentaux pour la caractérisation des vins au profil aromatique fruité et floral. L'utilisation de **Fermoplus Red Berry**, après 48 heures d'inoculation de LSA, permet de mettre en valeur beaucoup plus nettement ces arômes typiques dans les variétés possédant naturellement les précurseurs, tandis que son ajout dans différentes variétés favorise la production de parfums se référant à ces notes. Cela confirme comment, par le mécanisme d'Ehrlich, certaines notes aromatiques sont l'expression du patrimoine aminoacidique.





FERMOPLUS® Red Berry

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levures, autolysats de levures, acide L-Ascorbique.
Il ne contient aucun OGM et n'a subi aucun traitement ionisant.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 20 à 60 g/hL

Fermoplus Red Berry apport 8,2 ppm* de ARA pour un dosage de 10 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans l'eau et l'ajouter à la masse de façon homogène. Si nécessaire, la dose peut être complétée par tout autre nutriment de la gamme AEB.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Paquet de 500 g en carton de 10 kg.

Sac de 5 kg nets.

*Apport obtenu par méthode enzymatique et spectrophotométrique.

La méthode spectrophotométrique utilisée permet de quantifier séparément les différents composants de l'ARA qui sont l'azote ammoniacal et l'azote organique (alpha aminé). La proline est une part importante des acides aminés qui composent l'azote organique. Dans la mesure ou la proline est le seul acide aminé qui ne soit pas assimilable par la levure dans les conditions de fermentation, le dosage des acides aminés ne se fait pas de façon globale mais par une méthode qui mesure tous les acides aminés sauf la proline. Ces valeurs peuvent être différentes des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +-10%.

