

Fermoplus[®] CH

Nutriente para levaduras con alto contenido de aminoácidos, ideal para obtener vinos con alta expresión aromática

➔ DESCRIPCION TECNICA

El poder disponer de aminoácidos específicos, permite a las levaduras llevar a cabo una fermentación regular y sobretodo mejorar las características típicas de la variedad.

Particularmente en los mostos procedentes de uvas aromáticas es indispensable poder contar con compuestos como:

- isoleucina, precursor de alcoholes y acetatos de amílicos
- leucina que origina alcoholes y ésteres isoamílicos responsables de notas asociadas a plátano y de fruta de la pasión
- valina que origina el acetato isobutílico que confiere notas florales y de frutas de pulpa blanca

Las funciones metabólicas de las levaduras, están también influenciadas por la glutamina, amina de ácido glutámico, transportador importante del ión amonio a través de la membrana celular, que es fundamental para la multiplicación y la nutrición de la célula.

En cuanto a los vinos provenientes de uvas particularmente ricas en precursores aromáticos, la presencia de argina y prolina en la fermentación juega un papel importante sobre la tipicidad y contribuye a construir un adecuado perfil aromático

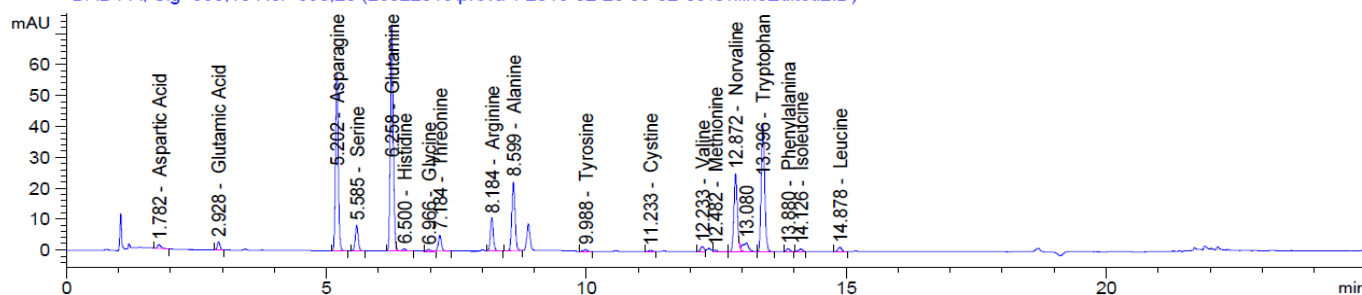
2892 J. Agric. Food Chem., Vol. 50, No. 10, 2002

Hernández-Orte et al.

Table 1. Composition (in Milligrams per Liter) of Amino Acids Related to the Variety of Grape of the 11 Synthetic Media Resembling 11 Types of Must

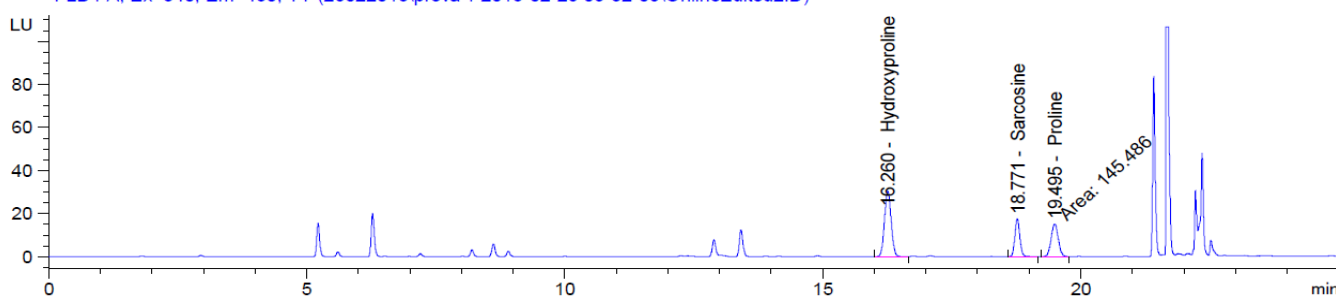
	Asp	Glu	Ser	Gly	His	Thr	Arg	Pro	Met	Phe	Lys	Gln
Cabernet Sauvignon	22.25	46.71	34.98	4.14	314.8	39.72	79.65	1718.0	43.64	5.61	0.00	71.52
Merlot	22.00	52.00	46.50	5.00	23.60	36.00	28.50	738.0	10.60	19.25	14.95	4.50
Grenache	34.82	61.83	21.21	1.11	109.20	18.80	199.50	241.5	29.85	11.15	3.33	104.80
Tempranillo	86.52	85.24	60.08	6.47	137.40	72.27	673.10	302.3	25.20	7.53	13.69	177.30
Chardonnay	39.00	114.00	86.00	3.00	39.43	65.50	159.30	418.7	10.70	28.33	9.73	84.00
Pinot Noir	52.33	139.30	60.00	5.67	38.67	96.33	332.70	118.7	12.80	24.43	15.40	71.33
Riesling	76.30	101.60	88.53	9.05	181.30	70.61	224.70	273.2	45.38	11.99	0.00	247.90
Moristel	26.63	66.21	22.38	0.00	65.00	20.02	189.90	224.4	24.42	5.39	13.37	66.95
Sauvignon Blanc	49.50	167.70	71.50	2.50	40.63	69.00	447.20	351.7	9.25	35.98	11.90	145.70
Carignan	28.96	96.16	34.93	0.00	68.00	27.55	154.30	539.0	14.33	5.54	0.85	54.64
Macabeo	71.90	72.28	57.58	8.42	125.50	51.53	326.00	286.4	40.35	30.16	0.00	323.30

DAD1 A, Sig=338,10 Ref=390,20 (26022015\prova 1 2015-02-26 09-32-09\OnlineEdited2.D)

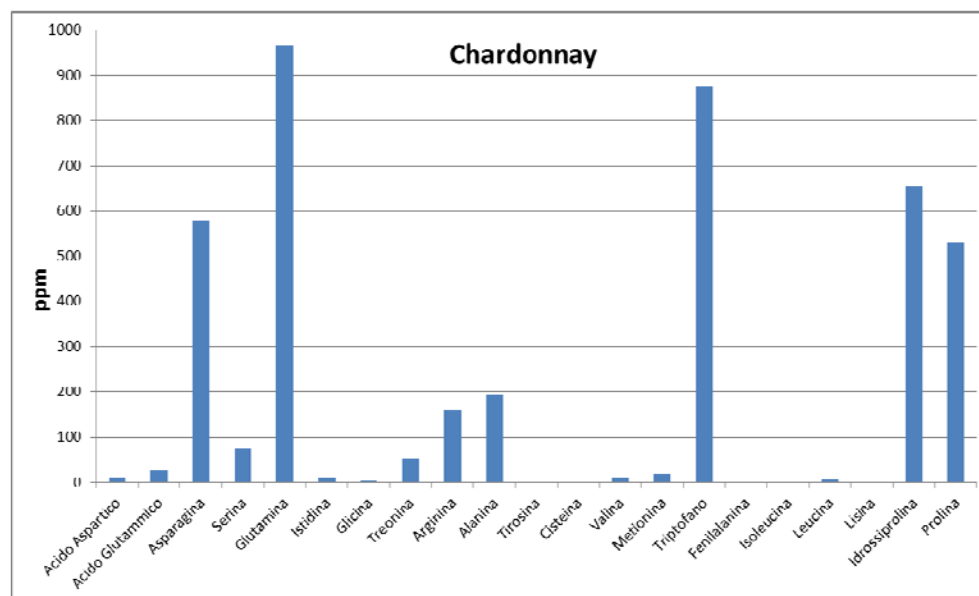


Cromatograma obtenido con técnica analítica HPLC acoplada a detector DAD y Fluorsecuencia, de un mosto Chardonnay.

FLD1 A, Ex=340, Em=450, TT (26022015\prova 1 2015-02-26 09-32-09\OnlineEdited2.D)



Fermoplus® CH



Adaptación del cromatograma en el gráfico: los valores indicados, están expresados en mg/l; están presentes los aminoácidos standard.

Basandose en estas consideraciones, AEB ha desarrollado un nuevo nutriente en base a preparados de paredes celulares de levadura, particularmente ricos en aminoácidos específicos que resultan fundamentales para la caracterización de las variedades aromáticas.

Fermoplus CH está indicado para uvas blancas en las que se desee acentuar el patrimonio aromático. El uso de este nutriente en mosto de uva chardonnay permite percibir más claramente los aromas típicos de esta variedad, mientras que su utilización en diversas variedades aromáticas la producción de notas relacionadas con su perfil típico. Esto confirma como a través del mecanismo de Ehrlich, algunas notas aromáticas descriptores del patrimonio aminoácido.

➔ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

- Preparado a base de paredes celulares de levadura
- Producido en las instalaciones de AEB France
- No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamiento ionizante

Fermoplus CH cumple las normas del Codex Œnologique International.

➔ DOSIS DE EMPLEO

- Se utiliza de 20 a 40 g/hL.
- Dosis limite autorizada: 40 g/hL (Reglamento CE N. 606/2009)

➔ MODO DE EMPLEO

Inoculación: adicionar directamente en el medio o disolver en mosto y adicionarlo directamente al depósito.

Adicionar al mosto después del inicio de la fermentación, como máximo 72 horas del inicio de la misma.

➔ CONFECCION Y ALMACENAJE

Paquetes de 1 kg Cod. Prod. 004714.
Sacos de 5 kg. Cod. Prod. 004715.

Conservar en la confección original cerrada en lugar limpio, seco y sin olores, a temperatura inferior a 15°C.

