

Fermoplus alfa

Nutriments azotés à biodisponibilité élevée

Fermoplus alfa est un complément nutritionnel 100% organique, à base d'écorces d'extraits protéiques et d'écorces de levure riches en vitamines et en acides aminés. Il constitue une source importante d'acides aminés et sera assimilé plus lentement par la levure avec une plus grande régularité.

De ce fait, la levure disposera de nutriments sur l'ensemble de son cycle fermentaire.

Pour se multiplier, la cellule doit synthétiser les protéines et les enzymes métaboliques indispensables à sa croissance. Des carences en azote assimilable dans le moût peuvent conduire à des fermentations difficiles avec pour conséquence des temps de latence prolongés, des fermentations lentes ou irrégulières voire des arrêts de fermentation.

Fermoplus alfa permet d'une part d'améliorer la cinétique de fermentation grâce à son assimilation progressive par la levure et d'autre part de réduire la production d'hydrogène sulfuré en phase fermentaire améliorant ainsi le profil aromatique du vin. De plus, sa teneur en acides aminés contribue à la production d'esters et d'acétates, composés déterminant dans l'arôme du vin (mécanisme d'Ehrlich).

Les acides aminés rapidement assimilés tels l'arginine, l'isoleucine et leucine améliorent d'emblée la composition azotée du milieu même sur moût présentant une teneur en ARA* inférieure à 150mg/L. Cet enrichissement favorise le démarrage de la levure dès les premières phases de multiplication grâce à une production élevée de la biomasse. En effet, le transport des acides aminés à l'intérieur de la cellule via la GAP (General Aminoacid Permease) n'est pas inhibé par la présence d'azote minéral sous forme de phosphate ou de sulfate d'ammonium.

L'utilisation de **Fermoplus alfa** en fermentation participe à l'obtention de vins ronds avec du volume, réduisant ainsi les notes tanniques des vins rouges et l'acidité des vins blancs.

10 g/hL de **Fermoplus alfa** apporte 8 mg/L de ARA*

*(Azote Rapidement Assimilable).

Composition

Préparation à base d'extraits protéiques de levures riches en acides aminés et d'écorces de levures.

Mode d'emploi

Dissoudre dans le moût ou le vin et ajouter au cours d'un remontage.

Doses d'emploi

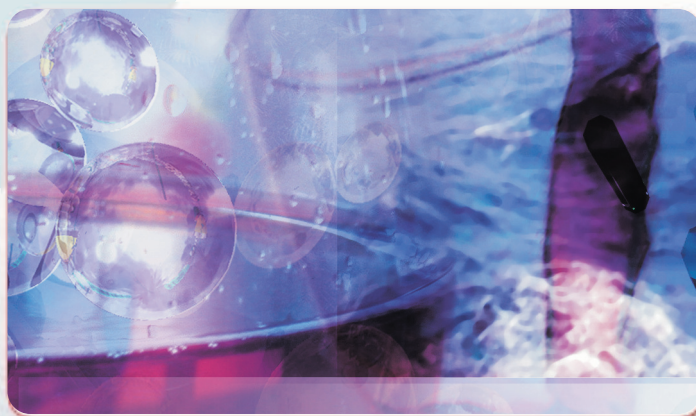
Jusqu'à 30 g/hL pour les vins blancs.
Jusqu'à 60 g/hL pour les vins rouges.

Conservation

Dans son emballage d'origine, le produit est stable à température ambiante pendant au moins 2 ans.

Conditionnement

Sacs de 5 kg net. Cod. prod. 003599



31200



SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77720 Gretz-Armainvilliers
France

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr
www.aeb-group.com