

FERMOPLUS®

Cocoa

Výživa s vysokým obsahom aminokyselín, ideálna na získanie vín s excelentným aromatickým profilom

TECHNICKÝ POPIS

Výskumná skupina spoločnosti AEB, ktorá si aktívne uvedomuje dôležitosť a hlavnú úlohu výživy dusíka, potvrdila koreláciu medzi zložením aminokyselín živín a aromatickým profilom vín. Vybrali sme odrodu hrozna Negramaro pre jeho ovocný buket so sladkou a mierne korenistou vôňou. Vzhľadom na to vyvinulo AEB novú výživu v rade Fermoplus Varietal.

Fermoplus Cocoa podporuje tvorbu ovocných a korenistých tónov, čím sa zvýrazňuje aromatický potenciál červených odrôd hrozna. Je to výživa na báze kvasiniekových buniek šupiek, autolyzátov a tanínov zo šupiek hrozna, mimoriadne bohatá na špecifické aminokyseliny, ktoré sú základom pre charakterizáciu vín so "sladkým ovocným" aromatickým profilom. Použitie tejto výživy v mušte umožňuje oveľa jasnejšie vnímať tieto typické arómy v odrodách, ktoré majú prirodzené prekursor, zatiaľ čo jej prídanie do rôznych odrôd podporuje produkciu arómu s týmito tónmi. To potvrdzuje, že prostredníctvom Ehrlichovho mechanizmu sú niektoré aromatické tóny výsledkom vlastností aminokyselín.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kvasinkové bunkové steny, kvasinkové autolyzáty, proantokyandínové taníny pochádzajúce zo šupiek hrozna, kyselina L-askorbová.

DÁVKOVANIE

20 – 60 g/hL

10 g/hL Fermoplus Cocoa poskytuje 7 ppm* RAN (YAN).

SPÔSOB POUŽITIA

Dávkou rozpustíte v mušte a rovnomerne ju pridajte do rmutu alebo muštu. V prípade potreby je možné dávku doplniť akoukoľvek inou výživou z radu AEB.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

BALENIE

1 kg vrecká v 10 kg krabici

5 kg vreće

BALENIE	P1 ST10	S5
KÓD	04A000151	04A000152

