



# SNS FERM Thiol

Blend non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae* per l'esaltazione del profilo tiolico dei vin



## → DESCRIZIONE TECNICA

**SNS FERM Thiol** è un blend di lieviti non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae*; associazione tra la specie *Torulasporea delbrueckii* e *Saccharomyces Cerevisiae*.

Il ceppo non-*Saccharomyces* è il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti che ha permesso di selezionare differenti specie di non-*Saccharomyces*. Questa selezione è stata effettuata a partire da differenti zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon-IUVVB- (Francia). Il ceppo *Saccharomyces Cerevisiae*, PB2530, è il ceppo selezionato e identificato su mosto d'uva Sauvignon.

**SNS FERM Thiol**, frutto dell'R&D AEB, può essere usato direttamente, dopo la reidratazione in fase fermentativa, senza dover essere coadiuvato da un inoculo sequenziale di *Saccharomyces cerevisiae*. Questo aspetto non solo rende le operazioni più rapide e meno critiche, ma permette alla specie non-*Saccharomyces* di rilasciare i metaboliti ad essa correlati in modo graduale e importante.

Grazie alla sua rapidità d'impianto, **SNS FERM Thiol** riesce a competere inibendo la flora indigena indesiderata. Inoltre, **SNS FERM Thiol** presenta una notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile. Nei primi giorni di fermentazione agirà, grazie al pool enzimatico della specie *Torulasporea delbrueckii*, nel rilascio di tioli e composti aromatici.

La componente non-*Saccharomyces* tramite l'autolisi rilascerà in modo graduale nel mezzo sostanze nutritive, in forma aminoacidica, e scorze adsorbenti detossificanti. Questa azione ridurrà ulteriormente l'astringenza, donando sensazioni di rotondità e pienezza gustativa ai vini, grazie al rilascio dei polisaccaridi di membrana.

L'utilizzo di **FERMOPLUS Non Sacch** è fortemente consigliato per ottenere migliori performance fermentative.

**SNS FERM Thiol** grazie all'associazione tra non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae* contribuisce a diminuire il grado alcolico potenziale di circa 0.5%.

**SNS FERM Thiol** è adatto a vitigni sia terpenici che tiolici (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini incrementandone il profilo olfattivo. La grande complessità e varietà di note aromatiche la rende ottimale per l'impiego in diverse tipologie di vinificazione in bianco.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Ceppo:** *Torulasporea delbrueckii* e *Saccharomyces cerevisiae*
- **Cellule vive** > 10<sup>10</sup> CFU/g.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool : 13.5 %Vol.
- Temperatura di fermentazione ottimale: >15°C
- Bassa produzione di Acidità volatile
- Incrementa il bouquet aromatico
- Aumenta la lunghezza ed il volume gustativo
- Ceppi POF (-)





## SNS FERM Thiol

### → DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL.

### → MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 25-30°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione con **FERMOPLUS Energy Glu 3.0** in rapporto 1:4 con il lievito.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

