



# NS FERM Tiotoru

Nicht-*Saccharomyces*-Hefe, ideal für die Entwicklung von Thiolen und Estern



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**NS FERM Tiotoru** ist eine Hefe, die zur Art *Torulaspora delbrueckii* gehört. Sie ist das Ergebnis eines Forschungsprojekts, das auf der biologischen Vielfalt von Mosten basiert und die Auswahl verschiedener Nicht-*Saccharomyces*-Arten ermöglicht hat. Diese Auswahl wurde von der Forschungsgruppe der Universität Dijon-IUVVB (Frankreich) in verschiedenen Gebieten des Burgunds durchgeführt.

**NS FERM Tiotoru**, wurde aufgrund seines positiven Beitrags zur aromatischen Komplexität und seiner bemerkenswerten Fähigkeit, der Entwicklung von flüchtigen säurebildenden Spezies Inhalt zu gebieten, ausgewählt und getestet.

**NS FERM Tiotoru** kann sowohl für den Bioschutz als auch für die echte primäre alkoholische Gärung verwendet werden. Zu den am häufigsten erzeugten aromatischen Noten gehören Passionsfrucht, Grapefruit und Tomatenblatt.

Aufgrund der besonderen Beschaffenheit der Hefe kann dieses klare und tiefe Bouquet wahrgenommen werden, da die Produktion anderer Geruchsstoffe, die stören könnten, begrenzt ist. Andere sortentypische Noten sind im Profil zu finden, wenn sie von den inneren Merkmalen der Sorte stammen. **NS FERM Tiotoru**, Da es sich um eine Hefe handelt, die sehr auf eine bestimmte Familie von Thiol-Aromen ausgerichtet ist, empfiehlt sich bei der Gärung von fast neutralen Sorten, wenn man Weine mit sehr komplexen Aromen erhalten möchte, eine Co-Impfung mit anderen Stämmen mit anderen Merkmalen.

Der Gärverlauf von **NS FERM Tiotoru** unter Verwendung von **FERMOPLUS Non Sacch** als Gärungsnährstoff ermöglicht es, die Gärung ohne sequentielle Zugabe anderer Stämme abzuschließen. Ist der Alkoholgehalt des Mostes hoch (über 12,5 - 13 % Alkohol), wird eine sequentielle Zugabe von **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB 2033, Candy** und anderen Stämmen empfohlen, um eine reibungslose und schnelle Endgärung zu gewährleisten.

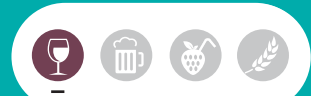
Dank seiner raschen Ansiedlung ist **NS FERM Tiotoru** in der Lage, rasch mit den einheimischen Hefen zu konkurrieren, indem er die unerwünschte einheimische Flora hemmt, was zu Weinen mit sehr niedrigem flüchtigem Säuregehalt führt. Diese Eigenschaft macht ihn ideal für die Vinifizierung von Weinen mit niedrigem SO<sub>2</sub>-Gehalt oder sogar ohne Schwefeldioxid.

**NS FERM Tiotoru** ist auch ideal für die Vinifizierung von sehr frischen und duftenden Roséweinen. Die ausgeprägten aromatischen Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten entsprechen den aromatischen Anforderungen von Roséweinen, die heute auf dem Markt sehr gefragt sind.

Die Herstellung nach traditionellen Methoden der Formulierung aktiver Trockenhefe garantiert eine sehr starke Ausprägung der aromatischen Noten des Stammes und einen perfekten Gärverlauf, verbunden mit einer längeren Haltbarkeit und Beständigkeit des Produkts selbst.

Bezug: NS\_FERM\_TIOTORU\_TDS\_DE\_1120626\_OENO\_Germany





## NS FERM Tiotoru

### → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Aktive Trockenhefen (LSA); *Torulasporea delbrueckii*.

### → DOSIERUNG

10 bis 30 g/hL.

### → ANWENDUNGSHINWEIS

Reaktivieren Sie die Hefe in 10 Teilen warmem gezuckertem Wasser bei einer Temperatur von 25-30°C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen, dem Reaktivierungswasser Nährstoffe aus der **FERMOPLUS Energy Glu** Familie im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzusetzen.

Tests zeigen, dass mit **FERMOPLUS Energy Glu** die Anzahl der Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um ca. 30% steigt. Bei Monokulturen sofort nach dem Einmischen zugeben. In Co-Kultur **NS FERM Tiotoru** beimpfen; ca. 48 Stunden später die ausgewählte FERMOL-Linienhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) zugeben

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

24 Monate lagerfähig bei einer Temperatur unter 20°C: 36 Monate bei einer Temperatur unter 5°C.

500-g-Nettopackungen in Kartons von 1 kg.

