SNS FERM Thiol

Blend aus Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces Cerevisiae* zur Hervorhebung des Thiolprofils der Weine

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

SNS FERM Thiol ist eine Mischung aus Nicht-*Saccharomyces*- und *Saccharomyces*-Cerevisiae-Hefen. Assoziation zwischen der Art *Torulaspora delbrueckii* und *Saccharomyces Cerevisiae*. Der Non-*Saccharomyces*-Stamm ist das Ergebnis eines Forschungsprogramms, das auf der Grundlage der biologischen Vielfalt von Mosten durchgeführt wurde und die Selektion verschiedener Non-*Saccharomyces*-Arten ermöglichte. Diese Selektion wurde von der Forschungsgruppe der Universität Dijon-IUVVB- (Frankreich) in verschiedenen Gebieten des Burgunds durchgeführt. Der *Saccharomyces*-Cerevisiae-Stamm PB2530 ist der ausgewählte und auf Sauvignon-Traubenmost identifizierte Stamm.
SNS FERM Thiol, das Ergebnis der AEB-Forschung und -Entwicklung, kann direkt nach der Anreicherung in der Fermentationsphase verwendet werden, ohne dass eine sequenzielle Beimpfung mit *Saccharomyces Cerevisiae* erforderlich ist. Dies macht die Vorgänge nicht nur schneller und weniger kritisch, sondern ermöglicht es der Nicht-*Saccharomyces*-Spezies auch, ihre verwandten Metaboliten in einer schrittweisen und wichtigen Weise freizusetzen.
Dank seiner schnellen Ausbreitung ist SNS FERM Thiol in der Lage, durch Hemmung der unerwünschten einheimischen Flora zu konkurrieren. Darüber hinaus hat SNS FERM Thiol eine bemerkenswerte Fähigkeit, die Entwicklung von flüchtigen säurebildenden Arten zu begrenzen. In den ersten Tagen der Gärung wirkt es dank des Enzympools der Spezies *Torulaspora delbrueckii* auf die Freisetzung von Thiolen und aromatischen Verbindungen ein. Die Nicht-*Saccharomyces*-Komponente setzt durch Autolyse allmählich Nährstoffe in Form von Aminosäuren und entgiftende adsorbierende Schalen in das Medium frei. Dadurch wird die Adstringenz weiter verringert, und die Weine erhalten dank der Freisetzung von Membranpolysacchariden ein Gefühl von Rundheit und Geschmacksfülle. Die Verwendung von **FERMOPLUS Non Sacch** wird für eine optimale Gärleistung dringend empfohlen.

SNS FERM Thiol trägt dank der Kombination von Non-*Saccharomyces* und *Saccharomyces Cerevisiae* dazu bei, den potenziellen Alkoholgehalt um etwa 0,5 % zu senken.
SNS FERM Thiol eignet sich für terpenische und thiolische Rebsorten (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Verbessert deutlich die Aromaausprägung der Weine und steigert das olfaktorische Profil. Die Vielfalt an Aromanuancen macht den Blend ideal für unterschiedliche Verfahren der Weißweinbereitung. Durch die große Komplexität und Vielfalt der aromatischen Noten ist er sowohl für Weiß- als auch für Rotweine optimal geeignet

ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

- **Hefestamm:** *Torulaspora delbrueckii* und *Saccharomyces cereviasiae*
- **Anzahl lebensfähiger Zellen** > 10^{10} UFC/g.

GÄRVERHALTEN
- Alcoholtoleranz: 13.5 %Vol.
- Optimale Gärtemperatur: >15°C
- Geringe Produktion flüchtiger Säuren
- Verstärkt das aromatische Bouquet
- Erhöht die Länge und das Volumen des Geschmacks
- POF Stämme (-)

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com

Bezug: SNS_FERM_THIOL_TDS_DE_1120626_OENO_Germany

SNS FERM Thiol

⇢ DOSIERUNG

20 - 30 g/hL.

⇢ ANWENDUNGSHINWEIS

Befeuchten Sie das Produkt in 10 Teilen warmem, gezuckertem Wasser, bei max. 25-30°C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von Aktivierungswasser mit Fermoplus Energy Glu 3.0, im Verhältnis 1:4 mit der Hefe.

⇢ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bei Temperaturen unter 20°C lagern.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 5 kg Inhalt.

Bezug: SNS_FERM_THIOL_TDS_DE_1120626_OENO_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com