



# SNS FERM Thiol

Mélange Non-*Saccharomyces* et *Saccharomyces cerevisiae* pour l'amélioration de la complexité aromatique des vins.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**SNS FERM Thiol** est un mélange de levures non-*Saccharomyces* et *Saccharomyces cerevisiae*. Il s'agit d'une association entre l'espèce *Torulaspora delbrueckii* et *Saccharomyces cerevisiae*. La souche non-*Saccharomyces* est le résultat d'un programme de recherche mené sur la base de la biodiversité des moûts, qui a permis de sélectionner différentes espèces non-*Saccharomyces*. Cette sélection a été réalisée dans différentes régions de Bourgogne, par le groupe de recherche de l'Université de Dijon-IUVVB- (France). La souche *Saccharomyces cerevisiae*, PB2530, est la souche sélectionnée et identifiée sur le moût de raisin Sauvignon.

**SNS FERM Thiol**, fruit de la R&D d'AEB, peut être utilisé directement, après réhydratation en phase de fermentation, sans devoir être assisté par une inoculation séquentielle de *Saccharomyces cerevisiae*. Cela permet non seulement de rendre les opérations plus rapides et moins critiques, mais aussi de permettre à l'espèce non-*Saccharomyces* de libérer les métabolites qui lui sont associés de manière graduelle et importante.

Grâce à sa rapidité d'implantation, **SNS FERM Thiol** est capable de concurrencer en l'inhibant la flore indigène indésirable. De plus, **SNS FERM Thiol** a une capacité remarquable à limiter le développement des espèces productrices d'acidité volatile. Durant les premiers jours de fermentation, il agit, grâce au pool enzymatique de l'espèce *Torulaspora delbrueckii*, sur la libération des thiols et des composés aromatiques. La partie non-*Saccharomyces*, par autolyse, libère progressivement dans le milieu, par autolyse, des nutriments sous forme d'acides aminés, et d'écorces adsorbantes et détoxifiantes. Cette action réduira encore l'astringence, donnant aux vins une sensation de rondeur et de plénitude de goût, grâce à la libération de polysaccharides pariétaux.

L'utilisation de FERMOPLUS Non Sacch est fortement recommandée pour une meilleure performance de fermentation.

SNS FERM Thiol, grâce à la combinaison de non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae*, contribue à réduire le taux d'alcool potentiel d'environ 0,5 %.

**SNS FERM Thiol** convient à différents cépages, tant terpéniques que thiols (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.) Il renforce considérablement les expressions aromatiques des vins en améliorant l'équilibre et la complexité. La grande complexité et la variété des notes aromatiques le rendent optimal tant pour les blancs que pour les rouges.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Souche** : *Torulaspora delbrueckii* et *Saccharomyces cerevisiae*
- **Cellules vivantes** > 10<sup>10</sup> UFC/g.

### CARACTÉRISTIQUES DE LA FERMENTATION

- Tolérance à l'alcool : 13,5 % vol.
- Température optimale de fermentation : >15°C
- Faible production d'acidité volatile
- Augmentation du bouquet aromatique
- Augmentation de l'intensité et la persistance des arômes
- Souches POF (-)





## SNS FERM Thiol

### → DOSES D'EMPLOI

20 - 30 g/hL.

### → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau sucrée chaude, max. 25-30°C pendant 20-30 minutes. Nous recommandons d'ajouter de l'eau de réactivation avec Fermoplus Energy Glu 3.0, dans un rapport de 1:4 avec la levure.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Il est recommandé de le conserver à une température inférieure à 20°C.

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 5 kg.

