



SNS FERM Thiol

Blend No-*Saccharomyces* y *Saccharomyces Cerevisiae*
para la exaltación del perfil tiólico de los vinos.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

SNS FERM Thiol es un blend de levaduras No-*Saccharomyces* y *Saccharomyces cerevisiae*. Asociación entre la especie *Torulasporea delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae*. La cepa No-*Saccharomyces* es el resultado de un programa de investigación realizado a partir de la biodiversidad de los mostos, que ha permitido seleccionar diferentes especies de No-*Saccharomyces*. Esta selección se realizó en diferentes zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon - IUVVB (Francia). La cepa *Saccharomyces cerevisiae*, PB2530, es la cepa seleccionada e identificada en mosto de uva Sauvignon.

SNS FERM Thiol, fruto de la I+D de AEB, puede usarse directamente, después de la rehidratación en fase fermentativa, sin necesidad de ser coadyuvado por una inoculación secuencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Este aspecto no solo hace que las operaciones sean más rápidas y menos críticas, sino que permite que la especie No-*Saccharomyces* libere sus metabolitos relacionados de manera gradual e importante.

Gracias a su rapidez de implantación, **SNS FERM Thiol** logra competir inhibiendo la flora indígena indeseada. Además, **SNS FERM Thiol** presenta una notable capacidad para limitar el desarrollo de las especies productoras de acidez volátil. En los primeros días de fermentación actuará, gracias al pool enzimático de la especie *Torulasporea delbrueckii*, en la liberación de tioles y compuestos aromáticos. El componente No-*Saccharomyces*, a través de la autólisis, liberará gradualmente en el medio sustancias nutritivas en forma de aminoácidos y cáscaras adsorbentes desintoxicantes. Esta acción reducirá aún más la astringencia, aportando sensaciones de redondez y plenitud gustativa a los vinos, gracias a la liberación de polisacáridos de membrana. El uso de FERMOPLUS No Sacch es muy recomendado para obtener el mejor rendimiento fermentativo.

SNS FERM Thiol, gracias a la asociación entre No-*Saccharomyces* y *Saccharomyces cerevisiae*, contribuye a disminuir el grado alcohólico potencial en aproximadamente un 0.5%. **SNS FERM Thiol** es adecuado para variedades tanto terpénicas como tiólicas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Colombard, Riesling, Moscatel, Sémillon, etc.). Mejora notablemente las expresiones aromáticas de los vinos, incrementando su perfil olfativo. La gran variedad de notas aromáticas lo hace óptimo para su uso en diferentes tipos de vinificación en blanco.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Cepa:** *Torulasporea delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae*
- **Células vivas:** > 10¹⁰ UFC/g

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: 13.5 % Vol.
- Temperatura de fermentación óptima: >15°C
- Baja producción de acidez volátil
- Incrementa el bouquet aromático
- Aumenta la longitud y el volumen gustativo
- Cepas POF (-)





SNS FERM Thiol

→ DOSIS DE EMPLEO

20 - 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada, máx. 25-30°C durante 20-30 minutos. Se recomienda agregar **Fermoplus Energy Glu 3.0** al agua de reactivación, en una proporción de 1:4 con la levadura.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar a una temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 5 kg.

