



NS FERM Tiotoru

Levedura não-*Saccharomyces* ideal para o desenvolvimento de tióis e esteres



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

NS FERM Tiotoru é uma levedura pertencente à espécie *Torulasporea delbrueckii*. É o resultado de um programa de investigação conduzido a partir das biodiversidades de mostos que permitiram selecionar diferentes espécies de non-*Saccharomyces*. Esta seleção foi feita a partir de diferentes zonas da região vitícola da Borgonha, pelo grupo de investigadores da Universidade de Dijon-IUVVB (França).

NS FERM Tiotoru, isolada a partir de mostos frescos, selecionada e testada, foi escolhida pelo seu contributo positivo à complexidade aromática e pela sua notável capacidade de limitar o desenvolvimento das espécies produtoras de acidez volátil.

NS FERM Tiotoru pode ser utilizada quer em bioproteção bem como para a fermentação alcoólica primária.

Entre as principais notas aromáticas produzidas, encontramos o maracujá, a toranja e a folha de tomateiro. Considerando a especificidade desta levedura, percebe-se este bouquet claro e profundo, devido à limitada produção de outros compostos odorosos que poderiam interferir. Neste perfil, encontramos outras notas varietais, quando provenientes das características intrínsecas da casta.

NS FERM Tiotoru, sendo uma levedura muito orientada para uma determinada família de aromas tiólicos, quando são fermentadas castas quase neutras e quando for pretendido obter vinhos com aromas muito complexos, recomenda-se a co-inoculação com outras estirpes de características diferentes.

O andamento fermentativo de **NS FERM Tiotoru**, utilizando o nutriente FERMOPLUS Non Sacch, permite levar a fermentação até ao final sem adições sequenciais de outras estirpes. No entanto, se a graduação alcoólica do mosto for elevada (> 12,5-13%) aconselha-se uma adição sequencial de **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB2033**, Candy ou outras estirpes para assegurar um andamento uniforme e rápido das fases finais da fermentação.

Graças ao seu rápido domínio sobre a flora indígena indesejada, **NS FERM Tiotoru** produz vinhos com muito baixa acidez volátil. Esta característica torna-a ideal para a vinificação de mostos com baixas doses de SO₂ ou mesmo sem qualquer sulfuroso.

NS FERM Tiotoru, é ideal também para a vinificação de vinhos rosés, muito frescos e perfumados. As notas aromáticas limpas de frutos tropicais e cítricas combinam-se muito bem com as exigências aromáticas dos vinhos rosés, atualmente muito procurados pelo mercado.

A produção segundo os métodos tradicionais da formulação das leveduras secas ativas garante uma expressão muito importante das notas aromáticas da estirpe e um andamento fermentativo perfeito, juntamente com uma maior conservabilidade e durabilidade do vinho obtido.

→ CONSERVAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras Secas Ativas (LSA); *Torulasporea delbrueckii*.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.





NS FERM Tiotoru

→ DOSES A USAR

De 10 a 30g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, a uma temperatura de 25-30°C por 20-30 minutos. Na água de reidratação, recomenda-se a adição de nutrientes da família FERMOPLUS Energy Glu, na proporção de 1:4, juntamente com a levedura.

Ensaio industriais demonstraram que, com **FERMOPLUS Energy Glu**, o número de células aumenta em 30%, após 6 horas da reidratação.

Em monocultura, adicionar logo a seguir à obtenção do mosto.

Em coinóculo inocular **NS FERM Tiotoru** e após 48 horas adicionar a levedura da gama Fermol (*Saccharomyces cerevisiae*) escolhida previamente.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É possível conservar por 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C; 36 meses a temperatura inferior a 5°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

