



NS FERM Alcomeno

Lievito Non-*Saccharomyces* per la produzione di vini dal grado alcolico inferiore a beneficio del quadro acido



→ DESCRIZIONE TECNICA

NS FERM Alcomeno è un ceppo di lievito non-*Saccharomyces* risultato di un programma di ricerca sull'ecologia microbica. La selezione, svolta su diversi terroir della Borgogna, è stata effettuata in collaborazione con l'Université de la Vigne et du Vin (UVV) di Digione.

NS FERM Alcomeno, in funzione delle proprie caratteristiche genetiche, riduce la conversione da zucchero in alcool, e permette di ottenere vini dal grado alcolico inferiore fino al 5%.

NS FERM Alcomeno appartiene alla specie *Lachancea thermotolerans*, un ceppo di lievito naturalmente presente sull'acino dell'uva, che contribuisce alla complessità organolettica del vino sin dalla fase pre-fermentativa.

Il suo metabolismo porta a una produzione significativa di acidi organici come l'acido lattico e quindi fornisce al vino freschezza in bocca. Ciò si traduce in un aumento netto dell'acidità totale e in una diminuzione del pH del vino.

A livello analitico, i vini fermentati con **NS FERM Alcomeno** si differenziano per una diminuzione del grado alcolico (1-2%) e per un aumento dell'acido lattico. Queste variazioni fisico-chimiche dipendono dal vitigno e dalle condizioni di vinificazione.

La temperatura e le scelte nutrizionali possono incidere e modulare la produzione di acido lattico. La minor conversione di zucchero in alcol e il conseguente aumento di acidità totale si esprimono maggiormente a temperature alte, tra 22 e 26 °C.

NS FERM Alcomeno può assicurare una fermentazione alcolica fino a 9-10% Alc./Vol.

L'impiego di **FERMOPLUS Non Sacch** nell'inoculo sequenziale migliora ulteriormente le performance fermentative.

Il procedimento dell'inoculo con un lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae* deve avvenire almeno dopo 48 ore dall'inizio della fermentazione alcolica. L'aggiunta di questo ceppo è ideale al raggiungimento dell'8% di Alc./Vol. La produzione di acido lattico avviene nelle prime fasi fermentative.

NS FERM Alcomeno può essere usato sia per la bioprotezione che per la vera e propria fermentazione alcolica primaria.

Tra le note aromatiche prodotte con l'ausilio di **NS FERM Alcomeno** troviamo principalmente quelle floreali e aromatiche acide, riconducibili all'ananas e ai piccoli frutti rossi. **NS FERM Alcomeno**, grazie al suo pool enzimatico, libera anche i terpeni se presenti nel vitigno, garantendo l'esaltazione delle note varietali.

NS FERM Alcomeno riesce a competere rapidamente con i lieviti autoctoni inibendo la flora indigena indesiderata. Ciò si traduce in vini dalla bassissima acidità volatile.

NS FERM Alcomeno è anche responsabile di deacidificazione del mezzo (riduzione dell'acido acetico), caratteristica che lo rende ideale per la produzione di vini con bassa SO₂ o addirittura vini senza solforosa.

NS FERM Alcomeno è ideale per i rosati e i bianchi molto freschi e profumati. Inoltre **NS FERM Alcomeno** è la scelta migliore per la produzione di vini rosati provenienti da mosto di salasso di uve rosse.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA); *Lachancea thermotolerans*.





NS FERM Alcomeno

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata a una temperatura di 25-30°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di nutrienti della famiglia FERMOPLUS Energy Glu in rapporto 1:4 con il lievito.

In monocultura aggiungere subito dopo l'ammestamento.

In co-coltura inoculare **NS FERM Alcomeno**; circa 24-48 ore dopo aggiungere il lievito della linea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) prescelto.

→ GESTIONE DELL'ACIDITÀ

La temperatura e la quantità nutrizionale (100-150ppm di azoto organico) modulano la produzione di acido lattico. Alte temperature e valori di azoto aminoacidico di 150ppm sono direttamente proporzionali alla produzione di acido lattico.

Temperatura	g/L
<16 °C	0,5-1 g/L
16-20 °C	1-4 g/L
20-24 °C	2-6 g/L
>25 °C	6-9 g/L

→ PECULIARITÀ SPECIFICHE DEL CEPPO

- La temperatura e la nutrizione modulano la produzione di acido lattico.
- Produce minor acetaldeide rispetto a Sc.
- Può deacetificare il mezzo.
- Rilascia terpeni, etil-lattato, 2-feniletacetato e alcoli superiori.
- Attività enzimatiche extracellulari: Esterasi, Esterasi-Lipasi, β -glucosidasi, Pectinasi, Cellulasi.
- Diminuisce l'alcol (fino al 5%).
- Può demalicare il mezzo (sottrazione di 15-20%).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare per lunghi periodi a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

