



SNS FERM Fruit

Blend non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae* per il miglioramento della complessità aromatica dei vini interagendo con il quadro acido



→ DESCRIZIONE TECNICA

SNS FERM Fruit è un blend di lieviti non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*; associazione tra la specie *Lachancea thermotolerans* e *Saccharomyces cerevisiae*.

Il ceppo non-*Saccharomyces* è il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti che ha permesso di selezionare differenti specie di non-*Saccharomyces*. Questa selezione è stata effettuata, a partire da differenti zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon-IUVVB (Institut de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne). Il ceppo *Saccharomyces Cerevisiae* PB1264 è il ceppo selezionato e identificato per il rilascio di tioli per vini rossi giovani e rosati.

SNS FERM Fruit, frutto della Ricerca e Sviluppo di AEB, può essere utilizzato direttamente, dopo la reidratazione in fase fermentativa, senza dover essere coadiuvato da un inoculo sequenziale di *Saccharomyces Cerevisiae*. Questo aspetto, non solo rende le operazioni più rapide e meno critiche, ma permette alla specie non-*Saccharomyces* di rilasciare i metaboliti ad essa correlati in modo graduale e importante.

Grazie alla sua rapidità d'impianto, **SNS FERM Fruit**, riesce a competere inibendo la flora indigena indesiderata. Inoltre, presenta una notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile. Nei primi giorni di fermentazione agisce, grazie al pool enzimatico della specie *Lachancea thermotolerans*, nel rilascio di composti aromatici.

La componente non-*Saccharomyces*, tramite l'autolisi rilascia in modo graduale nel mezzo sostanze nutritive in forma aminoacidica e scorze adsorbenti detossificanti. Questa azione ridurrà ulteriormente l'astringenza, donando sensazioni di rotondità e pienezza gustativa ai vini, grazie al rilascio dei polisaccaridi di membrana.

L'utilizzo di FERMOPLUS Non Sacch e FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 è fortemente consigliato per ottenere le migliori performance fermentative.

SNS FERM Fruit, grazie all'associazione tra non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*, contribuisce a diminuire il grado alcolico potenziale di circa lo 0,9% Alc./Vol. Tale peculiarità si esprime maggiormente a temperature alte, tra 22 e 26 °C.

SNS FERM Fruit è adatto per differenti vitigni, sia terpenici che tiolici, per la vinificazione di rosati, rossi leggeri e freschi; ma trova impiego anche nelle fermentazioni in bianco dove si ricercano le peculiarità aromatiche di questo blend di ceppi. Migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini perfezionandone l'equilibrio e la complessità. Le sue peculiarità aromatiche lo rendono ottimale sia per i vini rosati che per i vini rossi, ma è adatto anche per i bianchi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo: *Lachancea thermotolerans* e *Saccharomyces cerevisiae*
- Cellule vive > 10¹⁰ CFU/g.





SNS FERM Fruit

→ CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool: 14.5% Vol.
- Temperatura di fermentazione ottimale: 18-25°C
- Bassa produzione di acidità volatile
- Permette la gestione dell'acidità
- Incrementa il bouquet aromatico
- Aumenta la persistenza e il volume gustativo.

→ DOSI D'IMPIEGO

20 to 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 del nutriente FERMOPLUS Energy Glu 3.0 in rapporto 1:4 con il lievito.

→ 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 5.

