







SNS FERM Le Fleur

Miscela tra non-Saccharomyces e Saccharomyces cerevisiae per il miglioramento della complessità aromatica floreale dei vini





→ DESCRIZIONE TECNICA

SNS FERM Le Fleur è un blend di lieviti non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*; associazione tra la specie *Torulaspora delbrueckii*, *Lachancea thermotolerans* e *Saccharomyces cerevisiae*.

I due ceppi non-Saccharomyces sono 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 diverse zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon-IUVVB (Francia).

Il ceppo Saccharomyces cerevisiae è frutto della selezione dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes). Questo ceppo può essere impiegato direttamente, dopo la reidratazione, in fase fermentativa, senza dover essere coadiuvato da un inoculo sequenziale di Saccharomyces cerevisiae. Quest'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 Le Fleur**, riesce a competere inibendo la flora indigena indesiderata.

Inoltre, **SNS FERM Le Fleur** presenta una notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile. Grazie al pool enzimatico delle specie *Torulaspora delbrueckii* e *Lachancea thermotolerans*, si ottiene:

- il rilascio dei tioli varietali;
- la formazione di composti aromatici;
- una riduzione pari allo 0,8-0,9% del contenuto alcolico totale. Pertanto si riscontreranno pH inferiori e acidità totali importanti legate alla produzione di acido lattico al posto di alcol. Tale peculiarità si esprime maggiormente a temperature alte, tra 22 e 26 °C.

Tra le caratteristiche interessanti della sinergia tra non-Saccharomyces e Saccharomyces, troviamo l'autolisi del primo, che rilascerà in modo graduale nel mezzo sostanze nutritive in forma amminoacidica e scorze adsorbenti detossificanti. Quest'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** è fortemente consigliato per ottenere migliori performance fermentative.

SNS FERM Le Fleur migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini incrementandone l'equilibrio, la complessità, e apportando note floreali come: gelsomino, tiglio, biancospino e fiori gialli. Si evidenzia inoltre una costante produzione di note agrumate che variano dal mandarino al pompelmo rosa.

-> COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppi: Torulaspora delbrueckii, Lachancea thermotolerans, Saccharomyces cerevisiae.









SNS FERM LeFleur

-> CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: 13.5% Vol.
- Temperatura di fermentazione ottimale: >15 °C
- Bassa produzione di acidità volatile
- Incremento dell'acidità totale
- Abbassamento del pH dei vini.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 20 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 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.