



SNS FERM Le Fleur

Blend 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 *Torulaspota 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 *Torulaspota 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 la complessità, grazie allo sviluppo di 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: *Torulaspota 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.

