



NS FERM Alcomeno

Levedura *non-Saccharomyces* para a produção de vinhos com menos teor alcoólico e beneficiar o quadro ácido



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

NS FERM Alcomeno é uma estirpe de levedura *non-Saccharomyces* resultante de um programa de investigação sobre ecologia microbiana. A seleção, realizada em diferentes terroirs da Borgonha, foi feita em colaboração com a Université de la Vigne et du Vin (UVV) em Dijon.

NS FERM Alcomeno, devido às suas características genéticas, reduz a conversão de açúcar em álcool, permitindo obter vinhos com um teor alcoólico até 5% inferior.

NS FERM Alcomeno pertence à espécie *Lanchancea thermotolerans*, uma estirpe de levedura naturalmente presente no bago da uva, que contribui para a complexidade organoléptica do vinho desde a fase de pré-fermentação.

O seu metabolismo leva a uma produção significativa de ácidos orgânicos, como o ácido láctico, conferindo assim ao vinho frescura e equilíbrio na boca. O resultado é um aumento da acidez total e uma diminuição do pH do vinho.

A nível analítico, os vinhos fermentados com **NS FERM Alcomeno** diferenciam-se por uma diminuição do teor alcoólico (1-2%) e um aumento do ácido láctico. Estas variações físico-químicas dependem da casta e das condições de vinificação.

A temperatura e as escolhas nutricionais podem afetar e modular a produção de ácido láctico.

A menor conversão de açúcar em álcool e o consequente aumento da acidez total manifestam-se mais acentuadamente a temperaturas elevadas, entre 22 e 26 °C.

NS FERM Alcomeno pode assegurar a fermentação alcoólica até pelo menos 9-10% Alc/Vol.

A utilização de **FERMOPLUS Non Sacch** na inoculação sequencial melhora ainda mais o desempenho da fermentação.

A inoculação com uma levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae* pode ter lugar após 48 horas após o início da fermentação alcoólica. A produção de ácido láctico tem lugar nas primeiras fases de fermentação.

NS FERM Alcomeno pode ser utilizado tanto para a bioproteção como para a própria fermentação alcoólica primária.

Entre as notas aromáticas produzidas com a ajuda de **NS FERM Alcomeno** encontramos principalmente as florais e as aromáticas ácidas, que podem ser atribuídas ao ananás e a pequenos frutos vermelhos. **NS FERM Alcomeno**, graças ao seu pool enzimático, liberta também os terpenos presentes na casta, garantindo a valorização das notas varietais.

NS FERM Alcomeno é capaz de competir rapidamente com as leveduras autóctones, inibindo a flora indígena indesejada, resultando vinhos com acidez volátil muito baixa.

NS FERM Alcomeno é também responsável pela desacidificação do meio (reduz o ácido acético), tornando-o ideal para a produção de vinhos com baixo teor de SO₂ ou mesmo vinhos sem sulfuroso.





NS FERM Alcomeno

NS FERM Alcomeno é ideal para rosés e brancos muito frescos e perfumados.

Além disso, o **NS FERM Alcomeno** é a melhor escolha para a produção de vinhos rosés a partir de mosto de sangria de uvas tintas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA); *Lanchanea thermotolerans*.

→ DOSE A APLICAR

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna açucarada a uma temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos.

Recomendamos a adição dos nutrientes **FERMOPLUS Energy Glu** numa proporção de 1:4 com a levedura.

Em monocultura, adicionar imediatamente após a obtenção do mosto.

Em co-cultura, inocular **NS FERM Alcomeno**; aproximadamente 24-48 horas depois, adicionar a levedura selecionada da linha FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) desejada.

→ GESTÃO DA ACIDEZ

A temperatura e a quantidade nutricional (100-150 ppm de azoto orgânico) influenciam a produção de ácido láctico. Altas temperaturas e valores de azoto aminoacídico de 150ppm são diretamente proporcionais à produção de ácido láctico.

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

→ PECULIARIEDADES ESPECÍFICAS DA ESTIRPE

- A temperatura e a nutrição influenciam a produção de ácido láctico.
- Produz menos acetaldéido do que o *Sc* (*Saccharomyces cerevisiae*).
- Pode desacidificar o meio.
- Liberta terpenos, lactato de etilo, 2-feniletacetato e álcoois superiores.
- Atividades enzimáticas extracelulares: Esterase, Esterase-Lipase, β-glucosidase, Pectinase, Celulase.
- Diminui o álcool (até 5%).
- Pode desmalificar o meio (subtração de 15-20%).

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar durante longos períodos a uma temperatura inferior a 20°C

Pacotes de 500 g em caixas de 1 kg.

