



SNS FERM Fruit

Blend non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae* para melhorar a complexidade aromática dos vinhos interagindo com o quadro ácido



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

SNS FERM Fruit é um blend de leveduras non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*; uma associação entre as espécies *Lachancea thermotolerans* e *Saccharomyces cerevisiae*.

A estirpe non-*Saccharomyces* é o resultado de um programa de investigação realizado a partir da biodiversidade dos mostos que permitiu a seleção de diferentes espécies non-*Saccharomyces*. Esta seleção foi realizada em diferentes zonas da Borgonha pelo grupo de investigação da Universidade de Dijon-IUVVB (Institut de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne). A estirpe *Saccharomyces cerevisiae*, PB1264, é a estirpe selecionada e identificada para libertar tióis em vinhos tintos jovens e rosés

O **SNS FERM Fruit**, resultado da Investigação e Desenvolvimento da AEB, pode ser utilizado diretamente, após a reidratação na fase de fermentação, sem ter de ser auxiliado por uma inoculação sequencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Isto não só torna as operações mais rápidas e menos críticas, mas também permite que a espécie non-*Saccharomyces* liberte os seus metabolitos de uma forma gradual e importante.

Devido à sua rapidez de implantação, o **SNS FERM Fruit** é capaz de competir inibindo a flora indígena indesejável. Tem também uma capacidade notável de limitar o desenvolvimento das espécies produtoras de acidez volátil. Nos primeiros dias de fermentação, atua, graças ao pool enzimático da espécie *Lachancea thermotolerans*, promovendo a liberação de compostos aromáticos.

A componente non-*Saccharomyces*, através da autólise, liberta progressivamente no meio nutrientes sob a forma de aminoácidos e de cascas adsorventes desintoxicantes. Esta ação reduzirá ainda mais a adstringência, conferindo aos vinhos plenitude gustativa, graças à libertação de polissacáridos da membrana celular.

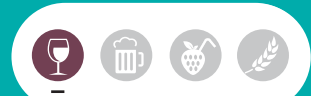
Recomenda-se vivamente a utilização de FERMOPLUS Non Sacch e FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 para um melhor desempenho fermentativo.

O NS FERM Fruit, graças à associação entre non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae*, contribui para baixar o teor alcoólico potencial em cerca de 0,9 % Alc./Vol. Esta particularidade é mais acentuada a temperaturas elevadas, entre 22 e 26 °C.

A **SNS FERM Fruit** é adequada para diferentes castas, tanto terpénicas como tiólicas, para a vinificação de rosés, tintos leves e frescos; mas também é utilizada em fermentações brancas onde se procuram as particularidades aromáticas deste blend de estirpes.

Melhora notavelmente as expressões aromáticas dos vinhos, aprimorando o seu equilíbrio e a complexidade ácida. As suas características aromáticas tornam-na ótima para vinhos rosés e tintos, mas também é adequada para vinhos brancos.





SNS FERM Fruit

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Lachancea thermotolerans* e *Saccharomyces cerevisiae*
- Células vivas > 10¹⁰ CFU/g.

→ CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- Tolerância ao álcool: 14,5 %Vol.
- Temperatura de fermentação óptima: 18-25°C
- Baixa produção de acidez volátil
- Permite a gestão da acidez
- Aumenta o bouquet aromático
- Aumenta a persistência e o volume em boca.

→ DOSE A APLICAR

De 20 a 30 g/hL

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada morna a uma temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Recomenda-se a adição do nutriente FERMOPLUS Energy Glu 3.0, numa proporção de 1:4 com a levedura, à água de reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Pacotes de 500 g em caixas de 5 kg.

