



# SNS FERM Le Fleur

Blend non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae* para realçar a complexidade aromática floral dos vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**SNS FERM Le Fleur** é um blend de leveduras non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae*; uma associação entre as espécies *Torulaspora delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* e *Saccharomyces Cerevisiae*.

As duas estirpes non-*Saccharomyces* são 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 efetuada a partir de diferentes zonas da Borgonha pelo grupo de investigação da Universidade de Dijon-IUVVB (França).

A estirpe *Saccharomyces Cerevisiae* foi selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV Nantes). Esta estirpe pode ser utilizada diretamente, após reidratação, na fase de fermentação, sem ter de fazer uma inoculação sequencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Isto não só torna as operações mais rápidas e menos críticas, como também permite que a espécie non-*Saccharomyces* liberte os seus metabolitos relacionados de uma forma gradual e significativa. Graças à sua rapidez de implantação, o **SNS FERM Le Fleur** é capaz de competir através da inibição da flora indígena indesejada.

Para além disso, o **SNS FERM Le Fleur** tem uma capacidade notável de limitar o desenvolvimento de espécies produtoras de acidez volátil. Nos primeiros dias de fermentação, graças ao pool enzimático das espécies *Torulaspora delbrueckii* e *Lanchancea thermotolerans*, e graças à libertação de tióis e compostos aromáticos, reduz o índice de conversão entre o açúcar e o álcool, o que por sua vez reduzirá a percentagem de álcool no vinho acabado em cerca de 10%. Isto resultará num pH mais baixo e numa acidez total significativa devido à produção de ácido málico em vez de álcool. Esta particularidade manifesta-se sobretudo a temperaturas elevadas, entre 22 e 26 °C.

Entre as características interessantes da sinergia entre as non-*Saccharomyces* e as *Saccharomyces* está a autólise das primeiras, que libertará gradualmente no meio nutrientes sob a forma de aminoácidos e cascas adsorventes desintoxicantes. Esta ação reduzirá ainda mais a adstringência, dando aos vinhos uma sensação de redondez e plenitude de sabor, graças à libertação de polissacáridos das membranas celulares.

A utilização de Fermoplus Non Sacch é fortemente aconselhada para melhorar a performance fermentativa.

**SNS FERM Le Fleur** melhora notavelmente as características aromáticas dos vinhos aumentando a sua complexidade graças ao desenvolvimento de notas florais como jasmim, tília, espinheiro-branco e flores amarelas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Torulaspora delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans*, *Saccharomyces Cerevisiae*.  
Para uso enológico.





## SNS FERM LeFleur

### → CARACTERÍSTICAS DE FERMENTAÇÃO

- Tolerância ao álcool: 13,5% Vol.
- Temperatura óptima de fermentação: >15 °C
- Baixa produção de acidez volátil
- Aumento da acidez total
- Diminuição do pH do vinho.

### → DOSE A APLICAR

De 20 a 30 g/hL

### → MODO DE APLICAR

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

### → 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.

