





# SNS FERM Le Fleur

Mix entre non-Saccharomyces e Saccharomyces Cerevisiae para o melhoramento da 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 caraterísticas 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 expressões aromáticas dos vinhos incrementando o equilíbrio e a complexidade, trazendo notas como: jasmim, tília, espinheiro 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.