



# SNS Ferm Le Fleur

Mezcla de non-*Saccharomyces* y *Saccharomyces Cerevisiae* para la mejora de la complejidad aromática floral de los vinos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**SNS Ferm Le Fleur** es una mezcla de levaduras non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae*; asociación tra la especie *Torulaspota delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* e *Saccharomyces Cerevisiae*.

Las dos cepas no *Saccharomyces* son el resultado de un programa de investigación realizado a partir de la biodiversidad de mostos que ha permitido seleccionar diferentes especies de no *Saccharomyces*. Esta selección fue realizada desde diferentes zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon-IUVVB (Francia).

La cepa *Saccharomyces Cerevisiae* es el resultado de la selección realizada por el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV Nantes). Esta cepa se puede utilizar directamente, después de la rehidratación, en la fase de fermentación, sin tener que ser asistida por un inóculo secuencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Este aspecto no solo hace que las operaciones sean más rápidas y menos críticas, sino que permite que las especies no *Saccharomyces* liberen sus metabolitos relacionados de manera gradual e importante. Gracias a su velocidad de plantación, **SNS Ferm Le Fleur** es capaz de competir inhibiendo la flora autóctona no deseada.

Además **SNS Ferm Le Fleur** tiene una notable capacidad para limitar el desarrollo de especies que producen acidez volátil. En los primeros días de fermentación, gracias al pool enzimático de las especies *Torulaspota delbrueckii* y *Lanchancea thermotolerans* y gracias a la liberación de tioles y compuestos aromáticos, reduce el índice de conversión entre azúcar y alcohol, lo que a su vez permitirá reducir el porcentaje de alcohol en el vino terminado en aproximadamente un 10%. Por lo tanto, se encontrará un pH más bajo y una acidez total importante relacionada con la producción de ácido láctico en lugar de alcohol. Esta peculiaridad se expresa más a altas temperaturas, entre 22 y 26 °C.

Entre las características interesantes de la sinergia entre los no *Saccharomyces* y los *Saccharomyces*, encontramos la autólisis del primero, que liberará gradualmente nutrientes en forma de aminoácidos y cortezas adsorbentes desintoxicantes en el medio. Esta acción reducirá aún más la astringencia, dando sensaciones de redondez y plenitud de sabor a los vinos, gracias a la liberación de polisacáridos de membrana.

El uso de FERMOPLUS Non Sacch se recomienda encarecidamente para obtener un mejor rendimiento de fermentación.

**SNS Ferm Le Fleur** mejora en gran medida las expresiones aromáticas de los vinos aumentando su equilibrio, complejidad y aportando notas florales como: jazmín, tilo, espino y flores amarillas.





## SNS FERM Le Fleur

### → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Torulaspota delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* y *Saccharomyces Cerevisiae*.

### → CARACTERÍSTICAS DE LA FERMENTACIÓN

- Tolerancia alcohólica: 13,5% Vol.
- Temperatura óptima de fermentación: >15 °C
- Producción de baja acidez volátil
- Aumento de la acidez total
- Bajar el pH de los vinos.

### → DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 30 g/hL

### → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada a una temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Recomendamos añadir el nutriente FERMOPLUS Energy Glu 3.0 en una proporción de 1:4 con la levadura en el agua de reactivación.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar durante largos períodos a una temperatura inferior a 20 °C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 5 kg.

