



NS FERM Alcomeno

Nicht-*Saccharomyces*-Hefe zur Herstellung alkoholärmerer Weine mit positivem Einfluss auf das Säureprofil



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

NS FERM Alcomeno ist ein Nicht-*Saccharomyces*-Hefestamm, der im Rahmen eines Forschungsprogramms zur mikrobiellen Ökologie entwickelt wurde. Die Selektion wurde auf verschiedenen Terroirs in Burgund in Zusammenarbeit mit der Université de la Vigne et du Vin (UVV) in Dijon durchgeführt.

NS FERM Alcomeno gehört zur Spezies *Lachancea thermotolerans*, einer Hefe, die von Natur aus auf der Traubenschale vorkommt und bereits in der Vorgärungsphase zur organoleptischen Komplexität des Weins beiträgt. Ihr Stoffwechsel führt zu einer bedeutenden Produktion von organischen Säuren wie Milchsäure, die dem Wein Frische und Ausgewogenheit am Gaumen verleihen. Dies führt zu einem Nettoanstieg des Gesamtsäuregehalts und einer Senkung des pH-Werts des Weins.

Aus analytischer Sicht weisen Weine, die mit **NS FERM Alcomeno** vergoren wurden, in der Regel eine Verringerung des Alkoholgehalts (1-2 %) und einen Anstieg des Milchsäuregehalts auf. Diese physikalisch-chemischen Veränderungen hängen von der Rebsorte und den Weinbereitungsbedingungen ab. Die Temperatur und die Wahl der Nährstoffe können die Milchsäureproduktion beeinflussen und modulieren.

NS FERM Alcomeno kann die alkoholische Gärung bis zu mindestens 8-9% vol. aufrechterhalten. Die Verwendung von FERMOPLUS Non Sacch bei der sequentiellen Beimpfung erhöht die Gärleistung weiter. Die Beimpfung mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Hefestamm kann 24-48 Stunden später erfolgen. Die Milchsäureproduktion erfolgt in den frühen Gärungsstadien.

NS FERM Alcomeno kann sowohl für den biologischen Schutz als auch für die primäre alkoholische Gärung verwendet werden.

Das mit **NS FERM Alcomeno** verbundene aromatische Profile ist hauptsächlich floral und säuerlich-fruchtig und erinnert an Ananas und kleine rote Beeren. Dank seines enzymatischen Pools setzt **NS FERM Alcomeno** auch Terpene frei (sofern in der Rebsorte vorhanden), die die Ausprägung des Aromas der Rebsorte verstärken.

NS FERM Alcomeno konkurriert schnell mit den einheimischen Hefen und hemmt die unerwünschte einheimische Flora. Dies führt zu Weinen mit einem sehr niedrigen Gehalt an flüchtiger Säure. Sie trägt auch zu einer mittleren Deazidierung bei und ist damit ideal für die Herstellung von Weinen mit geringem oder ohne SO₂-Zusatz.

NS FERM Alcomeno eignet sich für alle Weintypen, insbesondere für frische und aromatische Rosé- und Weißweine sowie für Rotweine aus wärmeren Regionen.

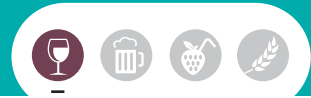
→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktive Trockenhefe (ADY); *Lachancea thermotolerans*.

→ DOSIERUNG

10 bis 30 g/hL.





NS FERM Alcomeno

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Rehydrieren Sie in 10 Teilen lauwarmem, gesüßtem Wasser bei 25-30°C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von FERMOPLUS Energy Glu Nährstoffen zum Rehydrationswasser im Verhältnis 1:4 mit der Hefe.

Bei Monokulturen sofort nach der Mostherstellung zugeben.

In Co-Kultur **NS FERM Alcomeno** beimpfen; nach ca. 24-48 Stunden die ausgewählte Hefe aus dem FERMOL-Sortiment (*Saccharomyces cerevisiae*) zugeben.

→ SÄUREMANAGEMENT

Temperatur und Stickstoffverfügbarkeit (100-150 ppm organischer Stickstoff) beeinflussen die Milchsäureproduktion. Höhere Temperaturen und Aminostickstoffgehalte um 150 ppm sind direkt proportional zur Milchsäureproduktion.

Temperatur	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

→ SPEZIFISCHE BELASTUNGSEIGENSCHAFTEN

- Die Milchsäureproduktion wird durch Temperatur und Ernährung beeinflusst.
- Produziert im Vergleich zu *S. cerevisiae* weniger Acetaldehyd.
- Ist in der Lage, das Medium zu entsäuern.
- Setzt Terpene, Ethyllactat, 2-Phenylethylacetat und höhere Alkohole frei.
- Zeigt extrazelluläre enzymatische Aktivitäten: Esterase, Esterase-Lipase, β -Glucosidase, Pektinase, Cellulase.
- Reduziert den Alkoholgehalt (2-5%).
- Kann das Medium entkalken (15-20% Reduktion der Apfelsäure).

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es wird empfohlen, über längere Zeiträume bei Temperaturen unter 20 °C zu lagern.

Packungen mit 500 g netto in 1 kg-Kisten.

