SNS FERM Fruit

Blend aus Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces cerevisiae* zur Verbesserung der Aromakomplexität der Weine im Zusammenspiel mit dem Säureprofil

ALLERGEN FREE GMO FREE

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

SNS FERM Fruit ist ein Hefeblend aus Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces cerevisiae* – eine Kombination aus der Art *Lachancea thermotolerans* und *Saccharomyces cerevisiae*.
Der Nicht-*Saccharomyces*-Stamm ist das Ergebnis eines Forschungsprogramms zur mikrobischen Biodiversität in Mosten, bei dem verschiedene Nicht-*Saccharomyces*-Arten selektiert wurden. Diese Auswahl wurde in verschiedenen Gebieten des Burgunds vom Forscherteam der Universität Dijon – IUVVB (Institut de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne) – durchgeführt.
Der *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm PB1264 wurde aufgrund seiner Fähigkeit zur Freisetzung von Thiolen, besonders in jungen Rot- und Roséweinen, ausgewählt und identifiziert.
SNS FERM Fruit, entwickelt von der F&E-Abteilung der AEB, kann nach der Rehydrierung direkt in der alkoholischen Gärung eingesetzt werden – ohne sequenzielle Zugabe eines *Saccharomyces-cerevisiae*-Stammes. Dies erleichtert nicht nur die Anwendung, sondern ermöglicht es dem Nicht-*Saccharomyces*-Stamm, seine spezifischen Metabolite allmählich und effektiv freizusetzen.
Dank seiner schnellen Adaptation im Most kann **SNS FERM Fruit** die unerwünschte autochthone Flora unterdrücken. Außerdem zeigt es eine starke Fähigkeit, die Entwicklung von Mikroorganismen zu begrenzen, die flüchtige Säure produzieren. In den ersten Tagen der Gärung wirkt es dank des Enzympools der Spezies *Lachancea thermotolerans* auf die Freisetzung aromatischer Verbindungen.

Die Nicht-*Saccharomyces*-Komponente setzt durch Autolyse nach und nach Nährstoffe in Form von Aminosäuren sowie entgiftende Zellwandbestandteile frei. Diese Wirkung reduziert die Adstringenz und verleiht dem Wein mehr Rundheit und ein volleres Mundgefühl durch die Freisetzung von Zellwand-Polysacchariden.
Die Verwendung von FERMOPLUS Non Sacch und **FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0** wird für eine optimale Gärleistung dringend empfohlen.
Dank der Kombination aus Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces cerevisiae* trägt **SNS FERM Fruit** dazu bei, den potenziellen Alkoholgehalt um ca. 0,9 % vol zu senken – besonders ausgeprägt bei Gärtemperaturen zwischen 22 und 26 °C.
SNS FERM Fruit eignet sich für verschiedene Rebsorten – sowohl terpenbetonte als auch thiolische – und ist ideal für die Vinifikation von Roséweinen, frischen, leichten Rotweinen sowie auch für Weißweine, bei denen die aromatischen Eigenschaften dieses Hefeblends gefragt sind.
Verbessert deutlich die Aromaausprägung der Weine und optimiert Gleichgewicht und Säurekomplexität..
Aufgrund seines aromatischen Profils ist es optimal sowohl für Rosé- als auch für Rotweine geeignet, findet aber ebenso Anwendung bei Weißweinen.

ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stämme: *Lachancea thermotolerans* und *Saccharomyces cerevisiae*
- Lebende Zellen > 10^{10} KBE/g

Bezug: SNS_FERM_FRUIT_TDS_DE_1120626_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com

SNS FERM Fruit

FERMENTATIVE EIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: 14,5 % Vol.
- Optimale Gärungstemperatur: 18-25°C
- Geringe Bildung flüchtiger Säuren
- Ermöglicht die Steuerung des Säuregehalts
- Verbessert das aromatische Bouquet
- Erhöht die geschmackliche Langlebigkeit und das Volumen

DOSIERUNG

20 bis 30 g/hL.

GERBAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen warmem, gezuckertem Wasser rehydrieren, max. 25-30°C, für 20-30 Minuten. Es wird empfohlen, **Fermoplus Energy Glu 4.0** dem Rehydratationswasser im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzusetzen.

LAGERUNG UND VERPACKUNG

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

500-g-Nettopackungen in 5-kg-Kisten.

Bezug: SNS_FERM_FRUIT_TDS_DE_1120626_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com