



SNS FERM Le Fleur

.....
 Blend aus Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces cerevisiae* zur Verbesserung der floralen Aromakomplexität der Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

SNS FERM Le Fleur ist eine Mischung aus Nicht- und *Saccharomyces-cerevisiae*-Hefen. Sie kombiniert die Arten *Torulaspora delbrueckii*, *Lachancea thermotolerans* und *Saccharomyces cerevisiae*. Die beiden Nicht-*Saccharomyces*-Stämme sind das Ergebnis eines Forschungsprogramms zur Biodiversität in Mosten, bei dem verschiedene Nicht-*Saccharomyces*-Arten selektiert wurden. Diese Selektion erfolgte in mehreren Gebieten Burgunds durch die Forschungsgruppe der Universität Dijon-IUVVB (Frankreich).

Der *Saccharomyces-cerevisiae*-Stamm stammt aus der Selektion des französischen Wein- und Rebforschungsinstituts IFV Nantes. Dieser Stamm kann nach der Rehydrierung direkt in der Gärphase eingesetzt werden, ohne dass ein sequenzieller Zusatz von *Saccharomyces cerevisiae* erforderlich ist. Dies macht den Prozess nicht nur schneller und weniger fehleranfällig, sondern ermöglicht auch eine allmähliche und signifikante Freisetzung der spezifischen Metabolite der Nicht-*Saccharomyces*-Stämme. Dank ihrer schnellen Ansiedlung ist **SNS FERM Le Fleur** in der Lage, unerwünschte indigene Mikroflora effektiv zu verdrängen.

Außerdem zeigt **SNS FERM Le Fleur** eine hohe Fähigkeit zur Hemmung der Bildung flüchtiger Säuren. In den ersten Tagen der Gärung entfaltet sich das enzymatische Potenzial von *Torulaspora delbrueckii* und *Lachancea thermotolerans*, unterstützt durch die Freisetzung von Thiolen und aromatischen Verbindungen. Die Mischung reduziert zudem den Zucker-zu-Alkohol-Umwandlungsindex, was zu einem bis zu 10 % niedrigeren Alkoholgehalt im Endwein führen kann. Gleichzeitig entstehen niedrigere pH-Werte und höhere Gesamtsäurewerte, da vermehrt Milchsäure statt Ethanol gebildet wird. Diese Eigenschaft kommt besonders bei Temperaturen zwischen 22 und 26 °C zur Geltung.

Ein weiterer Vorteil der Synergie zwischen Nicht-*Saccharomyces* und *Saccharomyces* ist die Autolyse der Nicht-*Saccharomyces*-Stämme. Dabei werden aminosäurebasierte Nährstoffe und adsorbierende Zellwandbestandteile freigesetzt, die toxische Substanzen binden. Dies trägt zur Reduktion der Adstringenz und zur Entwicklung eines volleren, runderen Mundgefühls bei, unterstützt durch die Freisetzung von Membranpolysacchariden.

Für eine optimale Gärleistung wird die Verwendung von FERMOPLUS Non Sacch ausdrücklich empfohlen. **SNS FERM Le Fleur** verbessert deutlich die Aromaausprägung und Komplexität der Weine durch florale Noten wie Jasmin, Lindenblüte, Weißdorn und gelbe Blüten.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stämme: *Torulaspora delbrueckii*, *Lachancea thermotolerans*, *Saccharomyces Cerevisiae*.





SNS FERM LeFleur

→ FERMENTATIVE EIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 13,5% Vol.
- Optimale Gärungstemperatur: >15 °C
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Erhöht den Gesamtsäuregehalt
- Senkt den pH-Wert des Weins

→ DOSIERUNG

20 bis 30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen gesüßtem warmen Wasser (25-30°C) 20-30 Minuten rehydrieren.
Es wird empfohlen, **FERMOPLUS Energy Glu 4.0** im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzugeben.

→ STORAGE AND PACKAGING

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

500 g Nettopakete in 5 kg Kartons

