



SNS FERM Fruit

Nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces cerevisiae* a borok aromás komplexitásának javítására a savprofilra való kölcsönhatás révén



→ LEÍRÁS

Nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces cerevisiae* törzsek keveréke a borok savasságának szabályozására és az aromák komplexitásának javítására

SNS FERM Fruit nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces cerevisiae* élesztők keveréke; a *Lachancea thermotolerans* és a *Saccharomyces cerevisiae* fajok közötti társulás.

A nem-*Saccharomyces* törzs egy olyan kutatási program eredménye, amelyet a mustok biodiverzítésére alapoztak, és amely lehetővé tette a nem-*Saccharomyces* különböző fajainak kiválasztását. Ezt a szelekciót Burgundia különböző területeiről a Dijon-IUVVB Egyetem kutatócsoportja (Institut de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne) készítette. *Saccharomyces cerevisiae* PB1264, a törzs, amelyet a fiatal vörös- és rozéborokhoz szükséges tiolok felszabadítása szempontjából szelektáltak és azonosítottak.

SNS FERM Fruit, az AEB kutatás-fejlesztésének gyümölcse, közvetlenül a fermentációs fázisban történő rehidratálás után felhasználható anélkül, hogy a *Saccharomyces cerevisiae* egymást követő beoltására lenne szükség. Ez a szempont nemcsak gyorsabbá és kevésbé kritikussá teszi a műveleteket, hanem lehetővé teszi a nem-*Saccharomyces* fajok számára, hogy fokozatosan és jelentős mértékben szabadítsák fel a hozzájuk kapcsolódó metabolitokat.

Gyors megtelepedésének köszönhetően az **SNS FERM Fruit** képes versenyképes lenni a nemkívánatos őshonos flóra gátlásával. Továbbá jelentős képessége van az illósavakat termelő fajok fejlődésének korlátozására. Az első erjedési napokban a *Lachancea thermotolerans* faj enzimatisus készletének köszönhetően az aromás vegyületek felszabadulásában működik. A nem-*Saccharomyces* komponens autolízis útján fokozatosan tápanyagokat szabadít fel aminosavak és méregtelenítő adszorbens héjak formájában a táptalajba. Ez a hatás tovább csökkenti a fanyarságot, kerek és telt ízérzetet kölcsönözve a boroknak a membrán poliszacharidok felszabadulásának köszönhetően.

FERMOPLUS Non Sacch és FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 használata erősen ajánlott a legjobb fermentációs teljesítmény elérése érdekében.

SNS FERM Fruit a nem-*Saccharomyces* és a *Saccharomyces cerevisiae* közötti kapcsolatnak köszönhetően körülbelül 0,9 V/V%-kal csökkenti a potenciális alkoholtartalmat. Ez a sajátosság jobban kifejeződik magasabb hőmérsékleten, 22 és 26°C között.

SNS FERM Fruit alkalmas különböző szőlőfajtákhoz, mind terpénes, mind tiolos szőlőfajtákhoz, rozék, könnyű és friss vörösborok készítéséhez; de fehérek erjesztésénél is használják, ahol a törzsek keverékének aromás sajátosságait keresik. Jelentősen javítja a borok aromakifejezését azáltal, hogy tökéletesíti egyensúlyukat és savas komplexitásukat. Aromás sajátosságai miatt ideális mind rozé, mind vörösborokhoz, de fehérborokhoz is alkalmas.





SNS FERM Fruit

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Lachancea thermotolerans* és *Saccharomyces cerevisiae*
- Élő sejtek > 10¹⁰ CFU/g.

→ FERMENTÁCIÓS TULAJDONSÁGOK

- Alkohol tolerancia: 14.5 %Vol.
- Optimális fermentációs hőmérséklet: 18-25°C
- Alacsony illósav termelés
- Lehetővé teszi a savasság kezelését
- Növeli az aromás illatot
- Növeli az íz tartósságát és volumenét.

→ ADAGOLÁS

20 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg, cukros vízben 25-30°C-on 20-30 percig.

Javasolt a reaktiváló vízhez a **FERMOPLUS Energy Glu 3.0** család tápanyagainak hozzáadása, 1:4 arányban az élesztővel.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Ajánlott hosszú ideig 20°C alatti hőmérsékleten tárolni.

Nettó 500 g-os csomagok 5 kg-os kartonokban.