



SNS FERM Le Fleur

Nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces Cerevisiae* keverék a borok virágos aroma komplexitásának javítására



→ LEÍRÁS

SNS FERM Le Fleur nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces Cerevisiae* élesztők keveréke; *Torulaspóra delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* és *Saccharomyces Cerevisiae* fajok közötti társulás.

A két nem-*Saccharomyces* törzs egy olyan kutatási program eredménye, amelyet a mustok biodiverzitására alapoztak, és amely lehetővé tette a nem-*Saccharomyces* különböző fajainak kiválasztását. Ezt a szelekciót Burgundia különböző területeiről a Dijoni Egyetem IUVVB (Franciaország) kutatócsoportja készítette.

A *Saccharomyces Cerevisiae* törzs a Francia Szőlészeti és Borászati Intézet (IFV Nantes) szelekciójának eredménye. Ez a törzs 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 Le Fleur** képes versenyképes lenni a nemkívánatos őshonos flóra gátlásával.

Továbbá **SNS FERM Le Fleur** figyelemre méltó képességgel rendelkezik az illósavat termelő fajok fejlődésének korlátozására. Az erjedés első napjaiban a *Torulaspóra delbrueckii* és a *Lanchancea thermotolerans* fajok enzimmészletének, valamint a tiolok és aromás vegyületek felszabadulásának köszönhetően csökken a cukor és az alkohol közötti átalakulási index, ami viszont lehetővé teszi a kész bor alkoholtartalmának körülbelül 10%-os csökkentését. Ezért alacsonyabb pH-érték és jelentős összes savtartalom tapasztalható, ami az alkohol helyett tejsav termelődéséhez kapcsolódik. Ez a sajátosság jobban megmutatkozik magasabb hőmérsékleten, 22 és 26°C között.

A nem-*Saccharomyces* és a *Saccharomyces* közötti szinergia érdekes jellemzői között megtalálható az előbbi autolízise, amely 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 használata erősen ajánlott a legjobb fermentációs teljesítmény elérése érdekében.

SNS FERM Le Fleur különböző szőlőfajtákhoz alkalmas, mind terpéneshez, mind tioloshoz (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon stb.). Jelentősen javítja a borok aromakifejezését azáltal, hogy fokozza azok illatprofilját.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Törzs: *Torulaspóra delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans*, *Saccharomyces Cerevisiae*.





SNS FERM Le Fleur

→ FERMENTÁCIÓS TULAJDONSÁGOK

- Alkohol tolerancia: 13.5% Vol.
- Optimális fermentációs hőmérséklet: >15 °C
- Alacsony illósav termelés
- Teljes savasság növekedése
- Borok pH-értékének csökkentése.

→ 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.

