



NS FERM Alcomeno

.....
 Levure non-*Saccharomyces* pour la production de vins à teneur en alcool réduite, favorisant l'équilibre acide



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

NS FERM Alcomeno est une souche de levure non-*Saccharomyces* issue d'un programme de recherche en écologie microbienne. La sélection, réalisée sur différents terroirs de Bourgogne, a été faite en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) de Dijon.

NS FERM Alcomeno, grâce à ses caractéristiques génétiques, réduit la conversion du sucre en alcool et permet d'obtenir des vins dont la teneur en alcool a été réduite jusqu'à 5 %.

NS FERM Alcomeno appartient à l'espèce *Lachancea thermotolerans*, une souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin, qui contribue à la complexité organoleptique du vin dès la phase pré-fermentaire.

Son métabolisme entraîne une production importante d'acides organiques tels que l'acide lactique, ce qui confère au vin une certaine fraîcheur en bouche. Il en résulte une augmentation nette de l'acidité totale et une diminution du pH du vin.

Sur le plan analytique, les vins fermentés avec **NS FERM Alcomeno** se distinguent par une diminution de la teneur en alcool (1-2.5%) et une augmentation de l'acide lactique. Ces variations physico-chimiques dépendent du cépage et des conditions de vinification.

La température et les choix nutritionnels peuvent affecter et moduler la production d'acide lactique. La moindre conversion du sucre en alcool et l'augmentation conséquente de l'acidité totale s'expriment davantage à des températures élevées, entre 22 et 26 °C.

NS FERM Alcomeno peut assurer une fermentation alcoolique jusqu'à 9-10% Alc./Vol.

L'utilisation de FERMOPLUS Non Sacch en inoculation séquentielle améliore encore les performances de la fermentation.

L'inoculation avec une levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* doit avoir lieu au moins 48 heures après le début de la fermentation alcoolique. La production d'acide lactique a lieu dans les premiers stades de la fermentation.

NS FERM Alcomeno peut être utilisé pour la bioprotection.

Les notes aromatiques produites à l'aide de **NS FERM Alcomeno** sont principalement des notes aromatiques florales et acides, que l'on peut rattacher à l'ananas et aux petits fruits rouges. **NS FERM Alcomeno**, grâce à son pool enzymatique, libère également les terpènes s'ils sont présents dans le cépage, ce qui permet de renforcer les notes variétales.

NS FERM Alcomeno est capable de concurrencer rapidement les levures indigènes en inhibant la flore indigène indésirable. Il en résulte des vins à très faible acidité volatile.

NS FERM Alcomeno peut déacétifier le milieu (réduction de l'acide acétique), ce qui le rend idéal pour la production de vins à faible teneur en SO₂ ou même sans soufre.

NS FERM Alcomeno est idéal pour les rosés et les blancs très frais et parfumés. De plus, **NS FERM Alcomeno** est le meilleur choix pour produire des vins rosés à partir de saignées de raisins rouges.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levures Séchées Actives (LSA); *Lachancea thermotolerans*.





NS FERM Alcomeno

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 parties d'eau tiède sucrée à une température de 25-30°C pendant 20-30 minutes. Il est recommandé d'ajouter des nutriments de la famille FERMOPLUS Energy Glu dans l'eau de réactivation, dans un rapport de 1:4 avec la levure.

En monoculture, ajouter immédiatement après l'ensemencement

En co-culture, inoculer **NS FERM Alcomeno**; environ 24-48 heures après, ajouter la levure de la gamme FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) choisie.

→ GESTION DE L'ACIDITÉ

La température et la quantité de nutriments (100-150 ppm d'azote organique) modulent la production d'acide lactique. Les températures élevées et des niveaux d'azote aminé de 150 ppm influencent la production d'acide lactique.

Température	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

→ CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DE LA SOUCHE

- La température et la nutrition modulent la production d'acide lactique.
- Produit moins d'acétaldéhyde que le *Saccharomyces cerevisiae*.
- Peut déacétifier le milieu.
- Libère des terpènes, produit du lactate d'éthyle, du 2-phényléthylacétate et des alcools supérieurs.
- Activités enzymatiques extracellulaires : Estérase, Estérase-Lipase, β -glucosidase, Pectinase, Cellulase.
- Réduit l'alcool (jusqu'à 5 %).
- Peut démaliquer le milieu (réduction de 15-20%).

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Il est recommandé de conserver pendant de longues périodes à une température inférieure à 20°C.

Emballages de 500 g nets dans des boîtes de 1 kg.

