



SNS FERM Fruit

Mélange de Non-*Saccharomyces* et *Saccharomyces cerevisiae* pour améliorer la complexité aromatique des vins (fruits rouges frais)



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

SNS FERM Fruit est un mélange de levures non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae* ; une association entre les espèces *Lachancea thermotolerans* et *Saccharomyces cerevisiae*.

La souche non-*Saccharomyces* est issue d'un programme de recherche basé sur la biodiversité des moûts, qui a permis de sélectionner différentes espèces non-*Saccharomyces*. Cette sélection a été réalisée, dans différentes régions de Bourgogne, par un groupe de recherche de l'IUVV (Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne). La souche PB1264 de *Saccharomyces cerevisiae* est la souche sélectionnée et identifiée pour la libération des thiols pour les vins rouges et rosés jeunes.

SNS FERM Fruit, fruit de la R&D d'AEB, peut être utilisé directement après réhydratation dans la phase de fermentation, sans devoir être assisté par une inoculation séquentielle de *Saccharomyces cerevisiae*. Cela permet non seulement de rendre les opérations plus rapides et moins critiques, mais aussi de permettre à l'espèce non-*Saccharomyces* de libérer les métabolites qui lui sont associés de manière progressive et importante.

Grâce à sa rapidité d'implantation, **SNS FERM Fruit** est capable de concurrencer en l'inhibant la flore indigène indésirable. Elle a également une capacité remarquable à limiter le développement des espèces productrices d'acidité volatile. Dans les premiers jours de la fermentation, elle agit, grâce au pool enzymatique de l'espèce *Lachancea thermotolerans*, sur la libération des composés aromatiques. Par son autolyse, la partie non-*Saccharomyces* libère progressivement des nutriments (acides aminés) et des écorces adsorbantes et détoxifiantes. Cette action permet de réduire davantage l'astringence, en donnant aux vins une sensation de rondeur et de plénitude de goût, grâce à la libération de polysaccharides pariétaux.

L'utilisation de FERMOPLUS Non Sacch et de FERMOPLUS Intégrateur est fortement recommandée pour une meilleure performance de la fermentation.

SNS FERM Fruit, grâce à l'association de non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae*, contribue à abaisser le taux d'alcool potentiel d'environ 0,9 % Alc./Vol. Cette particularité est plus marquée à haute température, entre 22 et 26 °C.

SNS FERM Fruit convient à différents cépages, tant terpéniques que thiolés, pour la vinification des rosés, des rouges légers et frais ; mais il est également utilisé dans les fermentations en blanc où les particularités aromatiques de ce mélange de souches sont recherchées. Améliore considérablement l'expression aromatique des vins en améliorant leur équilibre et leur complexité.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche: *Lachancea thermotolerans* et *Saccharomyces cerevisiae*
- cellules revivifiables > 10¹⁰ CFU/g.





SNS FERM Fruit

→ CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : 14,5 %Vol.
- Température de fermentation optimale : 18-25°C
- Faible production d'acidité volatile
- Permet la gestion de l'acidité
- Augmente le bouquet aromatique
- Augmente la persistance et le volume en bouche.

→ DOSES D'EMPLOI

De 20 à 30 g/hL

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 parties d'eau sucrée tiède à une température de 25-30°C pendant 20-30 minutes. Il est recommandé d'ajouter le nutriment FERMOPLUS Energy Glu 3.0, dans un rapport de 1:4 avec la levure, à l'eau de réactivation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

Emballages de 500 g dans des boîtes de 5 kg.

