



SNS FERM Le Fleur

Mélange de levures Non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae* pour améliorer la complexité aromatique (notes florales) des vins



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Blend de Non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae* pour améliorer la complexité aromatique florale des vins. **SNS FERM Le Fleur** est un mélange de levures Non-*Saccharomyces* et de *Saccharomyces cerevisiae* ; une association entre les espèces *Torulaspora delbrueckii*, *Lachancea thermotolerans* et *Saccharomyces cerevisiae*.

Les deux souches Non-*Saccharomyces* sont issues d'un programme de recherche mené à partir de 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 de *Saccharomyces cerevisiae* a été obtenue par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Nantes). **SNS FERM Le Fleur** peut être utilisée directement, après réhydratation, dans la phase de fermentation, sans devoir être assistée par une inoculation séquentielle de *Saccharomyces cerevisiae*. Cet aspect rend les opérations plus rapides et moins critiques et permet aux espèces Non-*Saccharomyces* de libérer les métabolites qui leurs sont associés de manière progressive et importante. Grâce à sa rapidité d'implantation, **SNS FERM Le Fleur**, est capable de rivaliser en inhibant la flore indigène indésirable.

De plus, **SNS FERM Le Fleur** a une capacité remarquable à limiter le développement des espèces productrices d'acidité volatile. Grâce au pool enzymatique des espèces *Torulaspora delbrueckii* et *Lachancea thermotolerans*, on obtient :

- la libération de thiols variétaux;
- la formation de composés aromatiques;
- la réduction de 0.8 à 0.9% du taux d'alcool total.

Il en résulte un pH plus bas et une acidité totale élevée en raison de la production d'acide lactique à la place de l'alcool. Cette particularité s'exprime davantage à des températures élevées, entre 22 et 26 °C.

Parmi les caractéristiques intéressantes de la synergie entre les Non-*Saccharomyces* et les *Saccharomyces* figure l'autolyse des premières, qui libère progressivement dans le milieu des nutriments sous forme d'acides aminés et d'écorces de levures adsorbantes et détoxifiantes. Cette action réduira encore l'astringence, en donnant aux vins une sensation de rondeur et de plénitude de goût, grâce à la libération de polysaccharides membranaires.

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

SNS FERM Le Fleur améliore considérablement l'expression aromatique des vins en augmentant leur complexité, grâce au développement de notes florales telles que : le jasmin, le tilleul, l'aubépine et les fleurs jaunes.





SNS FERM Le Fleur

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souches: *Torulaspora delbrueckii*, *Lachancea thermotolerans*, *Saccharomyces cerevisiae*.

→ CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : 13,5 % Vol.
- Température de fermentation optimale : >15 °C
- Faible production d'acidité volatile
- Augmentation de l'acidité totale
- Abaissement du pH des vins.

→ DOSES D'EMPLOI

De 20 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 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 nets dans des boîtes de 5 kg.

