



# NS FERM Alcomeno

Levadura non-*Saccharomyces* para la producción de vinos con menor grado alcohólico en beneficio del perfil ácido.



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**NS FERM Alcomeno** es una cepa de levadura no *Saccharomyces* resultante de un programa de investigación sobre ecología microbiana. La selección, llevada a cabo en diferentes terruños de Borgoña, se llevó a cabo en colaboración con la Université de la Vigne et du Vin (UVV) de Dijon.

**NS FERM Alcomeno**, gracias a sus características genéticas, reduce la conversión de azúcar en alcohol, y permite obtener vinos con una graduación alcohólica de hasta 2,5% Alc./Vol. inferior.

**NS FERM Alcomeno** pertenece a la especie *Lanchancea thermotolerans*, una cepa de levadura presente de forma natural en la baya de la uva, que contribuye a la complejidad organoléptica del vino desde la fase prefermentativa.

Su metabolismo conduce a una importante producción de ácidos orgánicos como el ácido láctico y, por lo tanto, proporciona al vino frescura en boca. Esto da como resultado un aumento neto de la acidez total y una disminución del pH del vino.

A nivel analítico, los vinos fermentados con **NS FERM Alcomeno** difieren en una disminución del contenido de alcohol (1-2%) y por aumento del ácido láctico. Estas variaciones fisicoquímicas dependen de la variedad de uva y de las condiciones de vinificación.

La temperatura y las opciones nutricionales pueden afectar y modular la producción de ácido láctico. La menor conversión de azúcar en alcohol y el consiguiente aumento de la acidez total se expresan más a altas temperaturas, entre 22 y 26 °C.

**NS FERM Alcomeno** puede asegurar una fermentación alcohólica de hasta 9-10% Alc./Vol.

El uso de **FERMOPLUS Non Sacch** en la inoculación secuencial mejora aún más el rendimiento de la fermentación.

El proceso de inoculación con una levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae* debe tener lugar al menos 48 horas después del inicio de la fermentación alcohólica. La adición de esta cepa es ideal cuando se alcanza el 8% Alc./Vol. La producción de ácido láctico tiene lugar en las primeras etapas de la fermentación.

**NS FERM Alcomeno** Se puede utilizar tanto para la bioprotección como para la fermentación alcohólica primaria real.

Entre las notas aromáticas producidas con la ayuda de **NS FERM Alcomeno** encontramos principalmente los ácidos aromáticos, atribuibles a la piña y pequeños frutos rojos. **NS FERM Alcomeno**, gracias a su pool enzimático, también libera terpenos si están presentes en la variedad de uva, asegurando el realce de las notas varietales.

**NS FERM Alcomeno** consigue competir rápidamente con las levaduras nativas al inhibir la flora autóctona no deseada. Esto da como resultado vinos con una acidez volátil muy baja.

**NS FERM Alcomeno** también es responsable de la desacidificación del medio (reducción del ácido acético), una característica que lo hace ideal para la producción de vinos con bajo SO<sub>2</sub> o incluso vinos sin dióxido de azufre.

**NS FERM Alcomeno** es ideal para rosados y blancos muy frescos y fragantes. Además **NS FERM Alcomeno** es la mejor opción para la elaboración de vinos rosados elaborados a partir de mosto sangrado de uvas tintas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Levaduras Secas Activas (LSA); *Lanchancea thermotolerans*





# NS FERM Alcomeno

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada a una temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Se recomienda añadir nutrientes de la familia FERMOPLUS Energy Glu en una proporción de 1:4 con levadura al agua de reactivación.

En monocultivo, agregue inmediatamente después de triturar.

En cocultivo, inocular **NS FERM Alcomeno**; unas 24-48 horas después, agregue la levadura de la línea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) de su elección.

## → GESTIÓN DE LA ACIDEZ

La temperatura y la cantidad nutricional (100-150 ppm de nitrógeno orgánico) modulan la producción de ácido láctico. Las altas temperaturas y los valores de nitrógeno de aminoácidos de 150 ppm son directamente proporcionales a la producción de ácido láctico

Temperatura	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

## → PECULIARIDADES ESPECÍFICAS DE LA CEPA

- La temperatura y la nutrición modulan la producción de ácido láctico.
- Produce menos acetaldehído que Sc.
- Puede desacetificar el medio.
- Libera terpenos, lactato de etilo, 2-feniletacetato y alcoholes superiores.
- Actividades enzimáticas extracelulares: Esterasa, Esterasa Lipasa,  $\beta$ -glucosidasa, Pectinasa, Celulasa.
- Disminuye el alcohol (2-5%).
- Puede desmolificar el vehículo (sustracción del 15-20%)

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar durante largos períodos a una temperatura inferior a 20 °C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg.

