



# NS FERM Alcomeno

Levedura non-*Saccharomyces* para a produção de vinhos com menos teor alcoólico e beneficiar o quadro ácido



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**NS FERM Alcomeno** é uma estirpe de levedura non-*Saccharomyces* resultante de um programa de investigação em ecologia microbiana. A seleção, realizada em diferentes terroirs da Borgonha, foi feita em colaboração com a Université de la Vigne et du Vin (UVV) em Dijon.

**NS FERM Alcomeno**, em função das suas próprias características genéticas, reduz a conversão do açúcar em álcool e permite obter vinhos com um teor alcoólico inferior, até 2,5% Alc./Vol.

**NS FERM Alcomeno** pertence à espécie *Lanchancea thermotolerans*, uma estirpe de levedura naturalmente presente no bago da uva, que contribui para a complexidade organoléptica do vinho desde a fase de pré-fermentação.

O seu metabolismo leva a uma produção significativa de ácidos orgânicos, como o ácido láctico, conferindo assim ao vinho frescura e equilíbrio na boca. O resultado é um aumento da acidez total e uma diminuição do pH do vinho.

A nível analítico, os vinhos fermentados com **NS FERM Alcomeno** diferenciam-se por uma diminuição do teor alcoólico (1-2%) e um aumento do ácido láctico. Estas variações físico-químicas dependem da casta e das condições de vinificação.

A temperatura e as escolhas nutricionais podem afetar e modular a produção de ácido láctico. A menor conversão do açúcar em álcool e o conseqüente aumento da acidez total manifestam-se maioritariamente a temperaturas elevadas, entre 22 e 26 °C.

**NS FERM Alcomeno** pode assegurar uma fermentação alcoólica até 9-10% Alc./Vol.

A utilização de FERMOPLUS Non Sacch na inoculação sequencial melhora ainda mais o desempenho da fermentação.

A inoculação com uma levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae* deve ser efetuada pelo menos 48 horas após o início da fermentação alcoólica. A adição desta estirpe é ideal quando se atinge 8% Alc./Vol. A produção de ácido láctico ocorre nas primeiras fases da fermentação.

**NS FERM Alcomeno** pode ser utilizado tanto para a bioproteção como para a própria fermentação alcoólica primária.

As notas aromáticas produzidas com a ajuda de **NS FERM Alcomeno** incluem principalmente notas aromáticas florais e ácidas, que podem ser atribuídas ao ananás e a pequenos frutos vermelhos. **NS FERM Alcomeno**, graças ao seu pool enzimático, liberta também os terpenos presentes na casta, garantindo a valorização das notas varietais.

**NS FERM Alcomeno** é capaz de competir rapidamente com as leveduras autóctones, inibindo a flora indígena indesejável. Resultando em vinhos com acidez volátil muito baixa.

**NS FERM Alcomeno** é também responsável pela desacidificação do meio (redução do ácido acético), característica que o torna ideal para a produção de vinhos com baixo teor de SO<sub>2</sub> ou mesmo elaborados sem sulfuroso.

**NS FERM Alcomeno** é ideal para rosés e brancos muito frescos e perfumados. Além disso, **NS FERM Alcomeno** é a melhor escolha para a produção de vinhos rosés provenientes do mostos de uvas tintas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA); *Lanchancea thermotolerans*.





# NS FERM Alcomeno

## → DOSE A APLICAR

De 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna açucarada a uma temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Recomendamos a adição dos nutrientes FERMOPLUS Energy Glu 3.0 numa proporção de 1:4 com a levedura.

Em monocultura, adicionar imediatamente após a obtenção do mosto.

Em co-cultura, inocular **NS FERM Alcomeno**; aproximadamente 24-48 horas depois, adicionar a levedura selecionada da linha FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) desejada.

## → GESTÃO DA ACIDEZ

A temperatura e a quantidade nutricional (100-150ppm de azoto orgânico) modulam a produção de ácido láctico. Temperaturas elevadas e valores de azoto aminoacídico de 150ppm são diretamente proporcionais à produção 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

## → PECULIARIEDADES ESPECÍFICAS DA ESTIRPE

- A temperatura e a nutrição modulam a produção de ácido láctico.
- Produz menos acetaldeído do que o Sc (*Saccharomyces cerevisiae*).
- Pode desacidificar o meio.
- Liberta terpenos, lactato de etilo, 2-feniletilacetato e álcoois superiores.
- Actividades enzimáticas extracelulares: Esterase, Esterase-Lipase,  $\beta$ -glucosidase, Pectinase, Celulase.
- Diminui o álcool (2-5%).
- Pode desmalificar o meio (subtração de 15-20%)

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar por longos períodos a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g em caixas de 1 kg.

