



SNS Ferm Fruit

Mezcla de levaduras no-*Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae* para mejorar la complejidad aromática de los vinos, interactuando con el perfil ácido.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

SNS Ferm Fruit es una mezcla de levaduras no *Saccharomyces* y *Saccharomyces cerevisiae*; asociación entre las especies *Lachancea thermotolerans* y *Saccharomyces cerevisiae*.

La cepa no *Saccharomyces* es el resultado de un programa de investigación realizado a partir de la biodiversidad de mostos que ha permitido la selección de diferentes especies de no *Saccharomyces*. Esta selección fue realizada, a partir de diferentes zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon-

IUVVB (Institut de la Vigne et du Vin de l'université de Bourgogne). La cepa *Saccharomyces cerevisiae* PB1264 es la cepa seleccionada e identificada para la liberación de tioles para vinos tintos jóvenes y rosados.

SNS Ferm Fruit, fruto de la Investigación y Desarrollo de AEB, puede ser utilizado directamente, después de la rehidratación en la fase de fermentación, sin tener que ser asistido por un inóculo secuencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Este aspecto no solo hace que las operaciones sean más rápidas y menos críticas, sino que permite que las especies no *Saccharomyces* liberen sus metabolitos relacionados de manera gradual e importante.

Gracias a su velocidad de implantación, **SNS Ferm Fruit** es capaz de competir inhibiendo la flora autóctona no deseada. Además, tiene una notable capacidad para limitar el desarrollo de las especies que producen acidez volátil. Durante los primeros días de fermentación, actúa gracias al conjunto enzimático de la especie *Lachancea thermotolerans* en la liberación de compuestos aromáticos.

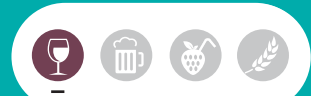
El componente no *Saccharomyces*, a través de la autólisis, libera gradualmente nutrientes en forma de aminoácidos y paredes celulares adsorbentes desintoxicantes en el medio. Esta acción reducirá aún más la astringencia, dando sensaciones de redondez y plenitud de sabor a los vinos, gracias a la liberación de polisacáridos de membrana.

Se recomienda encarecidamente el uso de FERMOPLUS Non Sacch y FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 para obtener el mejor rendimiento de fermentación.

SNS Ferm Fruit, gracias a la asociación entre los no *Saccharomyces* y los *Saccharomyces cerevisiae*, ayuda a disminuir el contenido potencial de alcohol en aproximadamente un 0,9% Alc./Vol. Esta peculiaridad se expresa más a altas temperaturas, entre 22 y 26 °C.

SNS Ferm Fruit Es apto para diferentes variedades de uva, tanto terpénicas como tiólicas, para la vinificación de rosados, tintos ligeros y frescos; pero también se utiliza en fermentaciones blancas donde se buscan las peculiaridades aromáticas de este coupage de cepas. Mejora en gran medida las expresiones aromáticas de los vinos perfeccionando su equilibrio y complejidad. Mejora notablemente la complejidad aromática de los vinos, interactuando con el perfil ácido.





SNS Ferm Fruit

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Lachancea thermotolerans* y *Saccharomyces cerevisiae*
- Células vivas > 10¹⁰ CFU/g.

→ CARACTERÍSTICAS DE LA FERMENTACIÓN

- Tolerancia alcohólica: 14,5 %Vol.
- Temperatura óptima de fermentación: 18-25°C
- Producción de baja acidez volátil
- Permite el manejo de la acidez
- Aumenta el bouquet aromático
- Aumenta la persistencia y el volumen del sabor.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 20 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. Recomendamos añadir el nutriente FERMOPLUS Energy Glu 3.0 en una proporción de 1:4 con la levadura en el agua de reactivación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 500 g netos en cajas de 5 kg.

