



SNS Ferm Le Fleur

Blend de levaduras no-*Saccharomyces* y *Saccharomyces Cerevisiae* para mejorar la complejidad aromática floral de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

SNS Ferm Le Fleur es una mezcla de levaduras no-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae*; asociación tra la especie *Torulaspota delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* e *Saccharomyces Cerevisiae*.

Las dos cepas no *Saccharomyces* son el resultado de un programa de investigación realizado a partir de la biodiversidad de mostos que ha permitido seleccionar diferentes especies de no *Saccharomyces*. Esta selección fue realizada desde diferentes zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon-IUVVB (Francia).

La cepa *Saccharomyces Cerevisiae* es el resultado de la selección realizada por el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV Nantes). Esta cepa se puede utilizar directamente, después de la rehidratación, en la fase de fermentación, sin tener que ser asistida 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 plantación, **SNS Ferm Le Fleur** es capaz de competir inhibiendo la flora autóctona no deseada.

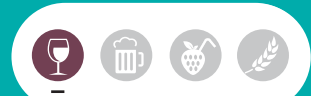
Además **SNS Ferm Le Fleur** tiene una notable capacidad para limitar el desarrollo de especies que producen acidez volátil. En los primeros días de fermentación, gracias al pool enzimático de las especies *Torulaspota delbrueckii* y *Lanchancea thermotolerans* y gracias a la liberación de tioles y compuestos aromáticos, reduce el índice de conversión entre azúcar y alcohol, lo que a su vez permitirá reducir el porcentaje de alcohol en el vino terminado en aproximadamente un 10%. Por lo tanto, se encontrará un pH más bajo y una acidez total importante relacionada con la producción de ácido láctico en lugar de alcohol. Esta peculiaridad se expresa más a altas temperaturas, entre 22 y 26 °C.

Entre las características interesantes de la sinergia entre los no *Saccharomyces* y los *Saccharomyces*, encontramos la autólisis del primero, que liberará gradualmente nutrientes en forma de aminoácidos y cortezas 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.

El uso de FERMOPLUS Non Sacch se recomienda encarecidamente para obtener un mejor rendimiento de fermentación.

SNS Ferm Le Fleur mejora en gran medida las expresiones aromáticas de los vinos aumentando su equilibrio, complejidad y aportando notas florales como: jazmín, tilo, espino y flores amarillas.





SNS FERM Le Fleur

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa: *Torulaspota delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans* y *Saccharomyces Cerevisiae*.

→ CARACTERÍSTICAS DE LA FERMENTACIÓN

- Tolerancia alcohólica: 13,5% Vol.
- Temperatura óptima de fermentación: >15 °C
- Producción de baja acidez volátil
- Aumento de la acidez total
- Bajar el pH de los vinos.

→ 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.

