



NS FERM Tiotoru

Lievito non-*Saccharomyces* ideale per lo sviluppo di tioli ed esteri



→ DESCRIZIONE TECNICA

NS FERM Tiotoru è un lievito appartenente alla specie *Torulasporea delbrueckii*. È il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti che ha permesso di selezionare differenti specie di non-*Saccharomyces*. Questa selezione è stata effettuata a partire da differenti zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon-IUVVB (Francia).

NS FERM Tiotoru, isolato su mosti freschi, selezionato e testato, è stato scelto per il suo positivo contributo alla complessità aromatica e per la notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile.

NS FERM Tiotoru può essere usato sia per la bioprotezione che per la vera e propria fermentazione alcolica primaria.

Tra le note aromatiche maggiormente prodotte troviamo il frutto della passione, il pompelmo e la foglia di pomodoro. Vista la specificità del lievito, permette di recepire questo bouquet chiaro e profondo, considerata la limitata produzione di altri composti odorosi che potrebbero interferire. Nel profilo troviamo altre note varietali, se provenienti dalle caratteristiche intrinseche della varietà.

NS FERM Tiotoru, essendo un lievito molto orientato verso una certa famiglia di aromi tiolici, qualora si fermentino varietà pressoché neutre, se si desiderano ottenere vini con aromi molto complessi, si consiglia un coinoculo con altri ceppi dalle caratteristiche diverse.

Il decorso fermentativo di **NS FERM Tiotoru**, utilizzando come nutriente di fermentazione **FERMOPLUS Non Sacch**, consente di portare a termine la fermentazione senza aggiunte sequenziali di altri ceppi. Qualora la gradazione alcolica del mosto sia elevata (superiore a 12,5 - 13 % alcol), si consiglia un'aggiunta sequenziale di **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB 2033, Candy** e altri ceppi, per garantire un regolare e veloce svolgimento delle fasi finali di fermentazione.

Grazie alla sua rapidità d'impianto, **NS FERM Tiotoru** riesce a competere rapidamente con i lieviti indigeni inibendo la flora indigena indesiderata; ciò si traduce in vini dalla bassissima acidità volatile. Questa caratteristica lo rende ideale per la vinificazione di vini con bassa SO₂ o addirittura senza solforosa.

NS FERM Tiotoru è ideale anche per la vinificazione di vini rosati, molto freschi e profumati. Le note aromatiche nette di frutti tropicali e agrumi si sposano con le esigenze aromatiche dei vini rosati, ormai molto richiesti dal mercato.

La produzione secondo i metodi tradizionali della formulazione dei lieviti secchi attivi garantisce un'espressione molto importante delle note aromatiche del ceppo e un decorso fermentativo perfetto, unito ad una maggiore conservabilità e durevolezza del prodotto stesso.





NS FERM Tiotoru

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA); *Torulaspota delbrueeckii*.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, ad una temperatura di 25-30°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di nutrienti della famiglia **FERMOPLUS Energy Glu**, in rapporto 1:4 con il lievito.

Prove fatte dimostrano che, con **FERMOPLUS Energy Glu**, il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. In monocoltura aggiungere subito dopo l'ammestamento. In co-coltura inoculare **NS FERM Tiotoru**; circa 48 ore dopo aggiungere il lievito della linea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) prescelto.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

È possibile conservare per 24 mesi a temperatura inferiore a 20°C; 36 mesi a temperatura inferiore a 5°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.