



NS FERM Tiotoru

.....
 Levure non-*Saccharomyces* idéale pour le développement des thiols et des esters



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

NS FERM Tiotoru est une levure appartenant à l'espèce *Torulasporea delbrueckii*. Elle est le résultat d'un programme de recherche mené à partir de la biodiversité des moûts qui a permis de sélectionner différentes espèces non-*Saccharomyces*. Cette sélection a été réalisée dans différentes régions de Bourgogne par le groupe de recherche de l'Université de Dijon-IUVVB (France).

NS FERM Tiotoru, isolée sur moûts frais, sélectionnée et testée, a été choisie pour sa contribution positive à la complexité aromatique et sa remarquable capacité à limiter le développement des espèces productrices d'acidité volatile.

NS FERM Tiotoru peut être utilisée aussi bien en bioprotection qu'en fermentation alcoolique primaire proprement dite.

Les notes aromatiques les plus fréquentes sont le fruit de la passion, le pamplemousse et la feuille de tomate. La spécificité de la levure permet de percevoir ce bouquet clair et profond, compte tenu de la production limitée d'autres composés odorants qui pourraient interférer. D'autres notes variétales peuvent se retrouver dans le profil, si elles proviennent des caractéristiques intrinsèques de la variété. **NS FERM Tiotoru** étant une levure très orientée vers une certaine famille d'arômes thiols, lors de la fermentation de variétés presque neutres, si l'on souhaite obtenir des vins aux arômes très complexes, une co-inoculation avec d'autres souches aux caractéristiques différentes est recommandée.

Le déroulement de la fermentation de **NS FERM Tiotoru**, en utilisant **FERMOPLUS Non Sacch** comme nutriment de fermentation, permet de terminer la fermentation sans ajout séquentiel d'autres souches. Si le potentiel en alcool du moût est élevé (supérieur à 12,5 - 13 % d'alcool), il est recommandé d'ajouter successivement **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB 2033, Candy** et d'autres souches, afin d'assurer un processus d'achèvement de la fermentation rapide et sans heurts.

Grâce à sa rapidité d'implantation, **NS FERM Tiotoru** est capable de concurrencer rapidement les levures indigènes en inhibant la flore indigène indésirable, ce qui permet d'obtenir des vins à très faible acidité volatile. Cette caractéristique le rend idéale pour la vinification de vins à faible niveau de SO₂ ou même sans anhydride sulfureux.

NS FERM Tiotoru est également idéale pour la vinification de vins rosés très frais et aromatiques. Les notes aromatiques distinctes de fruits tropicaux et d'agrumes correspondent aux exigences aromatiques des vins rosés, qui sont aujourd'hui très demandées sur le marché.

La production selon les méthodes traditionnelles de formulation de la levure sèche active garantit une expression très importante des notes aromatiques de la souche et un déroulement parfait de la fermentation, ainsi qu'une plus longue durée de conservation et de durabilité du produit lui-même.





NS FERM Tiotoru

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levures sèches actives (LSA); *Torulasporea delbrueckii*.

→ DOSES D'EMPLOI

10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau tiède sucrée à une température de 25-30°C pendant 20-30 minutes.

Nous recommandons d'ajouter des nutriments de la famille **FERMOPLUS Energy Glu** à l'eau de réactivation dans un rapport de 1:4 avec la levure.

Les tests montrent qu'avec **FERMOPLUS Energy Glu**, le nombre de cellules augmente d'environ 30% 6 heures après la réactivation. En monoculture, ajouter immédiatement après l'empâtage.

En co-culture, inoculer **NS FERM Tiotoru** ; environ 48 heures plus tard, ajouter la levure sélectionnée de la lignée FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*).

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE

Se conserve 24 mois à une température inférieure à 20°C : 36 mois à une température inférieure à 5°C.

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 1 kg.

