



NS FERM Tiotoru

Non-Saccharomyces élesztő ideális tiolok és észterek fejlesztésére



→ LEÍRÁS

NS FERM Tiotoru a *Torulaspora delbrueckii* fajhoz tartozó élesztőgomba. A mustok biológiai sokféleségéből kiinduló kutatási program eredménye, amely lehetővé tette különböző nem-*Saccharomyces* fajok kiválasztását. Ezt a válogatást Burgundia különböző területeiről végezte a Dijon-IUVVB Egyetem (Franciaország) kutatócsoportja.

NS FERM Tiotoru friss muston izolált, szelektált és tesztelt, az aromás komplexitáshoz való pozitív hozzájárulása és az illó savakat termelő fajok fejlődését korlátozó képessége miatt került kiválasztásra.

NS FERM Tiotoru mind biológiai védelemre, mind tényleges elsődleges alkoholos fermentációra használható.

A leginkább termelt aromás jegyek között megtalálható a maracuja, a grapefruit és a paradicsomlevél. Tekintettel az élesztő specifikusságára, lehetővé teszi, hogy ezt a tiszta és mély illatot helyezze előtérbe, figyelembe véve az egyéb szagvegyületek korlátozott termelését, amelyek befolyásolhatják. A profilban további fajtajegyeket találunk, ha azok a fajta belső tulajdonságaiból származnak.

NS FERM Tiotoru, mivel egy bizonyos tiol aromacsaládra erősen orientált élesztő, ha szinte semleges fajtákat erjesztenek, de nagyon összetett aromájú borokat szeretnének kapni, javasoljuk más, eltérő tulajdonságú törzsekkel való együttes beoltást.

NS FERM Tiotoru fermentációs folyamata, FERMOPLUS Non Sacch fermentációs tápanyagként használva, lehetővé teszi a fermentáció befejezését más törzsek szekvenciális hozzáadása nélkül. Ha a must alkoholtartalma magas (12,5-13% feletti alkohol), akkor a FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB 2033, Candy és más törzsek szekvenciális hozzáadását javasoljuk, hogy garantálni lehessen az erjedés végső szakaszainak szabályos és gyors lefolytatását.

Beágyazódási sebességének köszönhetően az **NS FERM Tiotoru** képes gyorsan felvenni a versenyt a őshonos élesztőgombákkal azáltal, hogy gátolja a nem kívánt őshonos flórát; vagyis a borok nagyon alacsony illósav tartalmúak. Ez a tulajdonság ideálissá teszi alacsony SO₂ tartalmú vagy akár kénmentes borok készítéséhez.

NS FERM Tiotoru kiválóan alkalmas nagyon friss és illatos rozé borok készítésére is. A trópusi gyümölcsök és citrusfélék tiszta aromás jegyei egyesülnek a rozé borok aromás szükségleteivel, amelyekre most nagy a kereslet a piacon.

Az aktív száraz élesztők hagyományos technológiai módszerei szerint történő előállítás garantálja a törzs aromás jegyeinek nagyon fontos kifejezését és a tökéletes fermentációs folyamatot, a termék hosszabb eltarthatóságával és tartósságával párosulva.





NS FERM Tiotoru

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztők (LSA); *Torulaspóra delbrueckii*.

→ ADAGOLÁS

10-30 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg cukros vízben, 25-30°C hőmérsékleten 20-30 percig.

Javasolt a FERMOPLUS Energy GLU termékcsalád termékeinek hozzáadása a reaktiváló vízhez, 1:4 arányban az élesztővel.

Az elvégzett tesztek azt mutatják, hogy a FERMOPLUS Energy Glu tápanyaggal a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával az újraaktiválás után. Monokultúrában a cefrőzés után azonnal adjuk hozzá.

Co-kultúrában oltsa be az **NS FERM Tiotoru** élesztőt, majd körülbelül 48 órával később adja hozzá a kiválasztott élesztőt a FERMOL termékcsaládból (*Saccharomyces cerevisiae*).

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

20°C alatti hőmérsékleten 24 hónapig, 5°C alatti hőmérsékleten 36 hónapig tárolható.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

