



# NS FERM Tiotoru

Levedura não-*Saccharomyces* ideal para o desenvolvimento de tióis e esteres



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**NS FERM Tiotoru** é uma levedura pertencente à espécie *Torulasporea delbrueckii*. É o resultado de um programa de investigação conduzido a partir das biodiversidades de mostos que permitiram selecionar diferentes espécies de non-*Saccharomyces*. Esta seleção foi feita a partir de diferentes zonas da região vitícola da Borgonha, pelo grupo de investigadores da Universidade de Dijon-IUVVB (França).

**NS FERM Tiotoru**, isolada a partir de mostos frescos, selecionada e testada, foi escolhida pelo seu contributo positivo à complexidade aromática e pela sua notável capacidade de limitar o desenvolvimento das espécies produtoras de acidez volátil.

**NS FERM Tiotoru** pode ser utilizada quer em bioproteção bem como para a fermentação alcoólica primária.

Entre as principais notas aromáticas produzidas, encontramos o maracujá, a toranja e a folha de tomateiro. Considerando a especificidade desta levedura, percebe-se este bouquet claro e profundo, devido à limitada produção de outros compostos odorosos que poderiam interferir. Neste perfil, encontramos outras notas varietais, quando provenientes das características intrínsecas da casta.

**NS FERM Tiotoru**, sendo uma levedura muito orientada para uma determinada família de aromas tiólicos, quando são fermentadas castas quase neutras e quando for pretendido obter vinhos com aromas muito complexos, recomenda-se a co-inoculação com outras estirpes de características diferentes.

O andamento fermentativo de **NS FERM Tiotoru**, utilizando o nutriente FERMOPLUS Non Sacch, permite levar a fermentação até ao final sem adições sequenciais de outras estirpes. No entanto, se a graduação alcoólica do mosto for elevada (> 12,5-13%) aconselha-se uma adição sequencial de **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB2033**, Candy ou outras estirpes para assegurar um andamento uniforme e rápido das fases finais da fermentação.

Graças ao seu rápido domínio sobre a flora indígena indesejada, **NS FERM Tiotoru** produz vinhos com muito baixa acidez volátil. Esta característica torna-a ideal para a vinificação de mostos com baixas doses de SO<sub>2</sub> ou mesmo sem qualquer sulfuroso.

**NS FERM Tiotoru**, é ideal também para a vinificação de vinhos rosés, muito frescos e perfumados. As notas aromáticas limpas de frutos tropicais e cítricas combinam-se muito bem com as exigências aromáticas dos vinhos rosés, atualmente muito procurados pelo mercado.

A produção segundo os métodos tradicionais da formulação das leveduras secas ativas garante uma expressão muito importante das notas aromáticas da estirpe e um andamento fermentativo perfeito, juntamente com uma maior conservabilidade e durabilidade do vinho obtido.

## → CONSERVAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras Secas Ativas (LSA); *Torulasporea delbrueckii*.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.





## NS FERM Tiotoru

### → DOSES A USAR

De 10 a 30g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, a uma temperatura de 25-30°C por 20-30 minutos. Na água de reidratação, recomenda-se a adição de nutrientes da família FERMOPLUS Energy Glu, na proporção de 1:4, juntamente com a levedura.

Ensaio industriais demonstraram que, com **FERMOPLUS Energy Glu**, o número de células aumenta em 30%, após 6 horas da reidratação.

Em monocultura, adicionar logo a seguir à obtenção do mosto.

Em coinóculo inocular **NS FERM Tiotoru** e após 48 horas adicionar a levedura da gama Fermol (*Saccharomyces cerevisiae*) escolhida previamente.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É possível conservar por 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C; 36 meses a temperatura inferior a 5°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

