



## SNS FERM Thiol

Nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces Cerevisiae* keveréke a borok aromás komplexitásának javítása érdekében



### → LEÍRÁS

**SNS FERM Thiol** nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces Cerevisiae* élesztők keveréke, a *Torulaspóra delbrueckii* fajok és a *Saccharomyces Cerevisiae* fajok közötti társulás.

A nem-*Saccharomyces* törzs egy olyan kutatási program eredménye, amely a mustok biológiai sokféleségéből indult ki, és lehetővé tette a különböző nem-*Saccharomyces* fajok szelektálását. Ezt a szelekciót Burgundia különböző területeiről a Dijoni Egyetem kutatócsoportja - IUVVB - (Franciaország) végezte. A *Saccharomyces Cerevisiae* PB2530 törzs a Sauvignon szőlőmuston szelektált és azonosított törzs.

**SNS FERM Thiol** az AEB R&D részlegének gyümölcse, közvetlenül felhasználható a rehidratálás után a fermentációs fázisban anélkül, hogy a *Saccharomyces cerevisiae* szekvenciális beoltásával kellene segíteni. Ez a szempont nemcsak gyorsabbá és kevésbé kritikussá teszi a műveleteket, hanem lehetővé teszi a nem-*Saccharomyces* fajok számára a hozzájuk kapcsolódó metabolitok fokozatos és fontos felszabadítását.

Beültetési sebességének köszönhetően az **SNS FERM Thiol** képes versenyezni a nem kívánt őshonos flóra gátlásával. Ezen kívül az **SNS FERM Thiol** jelentős mértékben képes korlátozni az illósavasságot termelő fajok kialakulását. Az erjedés első napjaiban a *Torulaspóra delbrueckii* fajok enzimmészletének köszönhetően tiolok és aromás vegyületek felszabadulására hat.

A nem-*Saccharomyces* komponens az autólízis révén fokozatosan aminosav formában tápanyagokat, és méregtelenítő adszorbens sejtfalakat szabadít fel a közegben. Ez a hatás tovább csökkenti a fanyarságot, és a membrán poliszacharidok felszabadulásának köszönhetően kerekseget és telt ízérzetet adva a boroknak.

A **FERMOPLUS Non Sacch** használata erősen ajánlott a legjobb fermentációs teljesítmény elérése érdekében.

**SNS FERM Thiol** a nem-*Saccharomyces* és *Saccharomyces cerevisiae* közötti kapcsolatnak köszönhetően körülbelül 0,5%-kal csökkenti a potenciális alkoholtartalmat.

**SNS FERM Thiol** különböző szőlőfajtákhoz, terpéneshöz és tioloshöz egyaránt alkalmas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon stb.). Jelentősen javítja a borok aromás kifejeződését az egyensúly és a komplexitás javításával. Az aromás jegyek nagy összetettsége és változatossága optimálissá teszi mind fehér, mind vörösborokhoz.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- **Törzs:** *Torulaspóra delbrueckii* és *Saccharomyces cerevisiae*
- **Élő sejtek** > 10<sup>10</sup> CFU/g.

#### FERMENTÁCIÓS JELLEMZŐK

- Alkohol tolerancia: 13.5 %Vol.
- Optimális fermentációs hőmérséklet: >15°C
- Alacsony illósav termelés
- Növeli az aromás illatot
- Növeli az íz volumenét és tartósságát
- POF (-) törzsek





## SNS FERM Thiol

### → ADAGOLÁS

20 - 30 g/hl.

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg cukros vízben, max. 25-30°C-on 20-30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 hozzáadása a reaktiváló vízhez 1:4 arányban az élesztővel.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 5 kg-os kartonokban.

