



NS FERM Tiotoru

Levadura no-*Saccharomyces* ideal para el desarrollo de tioles y ésteres



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

NS FERM Tiotoru Es una levadura perteneciente a la especie *Torulaspota delbrueckii*. Es el resultado de un programa de investigación llevado a cabo a partir de la biodiversidad de los mostos, que ha permitido seleccionar diferentes especies de no-*Saccharomyces*. Esta selección se realizó en diversas zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon-IUVVB (Francia).

NS FERM Tiotoru extraído de mostos frescos, seleccionado y probado, fue elegido por su contribución positiva a la complejidad aromática y por su notable capacidad para limitar el desarrollo de las especies productoras de acidez volátil.

NS FERM Tiotoru puede ser utilizado tanto para la bioprotección como para la fermentación alcohólica primaria.

Entre las notas aromáticas más predominantes se encuentran la fruta de la pasión, el pomelo y la hoja de tomate. Dada la especificidad de la levadura, permite captar este bouquet nítido y profundo, considerando la producción limitada de otros compuestos odoríferos que podrían interferir. En el perfil también se encuentran otras notas varietales, estas provienen de las características intrínsecas de la variedad. **NS FERM Tiotoru**, Dado que es una levadura muy orientada hacia una cierta familia de aromas tiólicos, si se están fermentando variedades casi neutras y se desean obtener vinos con aromas muy complejos, se recomienda una coinoculación con otras cepas de características diversas.

El curso fermentativo de **NS FERM Tiotoru**, utilizando FERMOPLUS Non Sacch como nutriente de fermentación, permite completar la fermentación sin adiciones secuenciales de otras cepas. En caso de que el contenido alcohólico del mosto sea elevado (superior al 12,5 - 13 % de alcohol), se recomienda una adición secuencial de FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime, PB 2033, Candy y otras cepas, para garantizar un desarrollo regular y rápido de las etapas finales de la fermentación.

Gracias a su rápida implantación, **NS FERM Tiotoru** logra competir rápidamente con las levaduras con microorganismos indígenas, inhibiendo la flora indígena no deseada; esto se traduce en vinos con una muy baja acidez volátil. Esta característica lo hace ideal para la vinificación de vinos con baja concentración de SO₂ o incluso sin sulfuroso.

NS FERM Tiotoru También es ideal para la vinificación de vinos rosados, muy frescos y aromáticos. Las notas aromáticas nítidas de frutas tropicales y cítricos se combinan con los requerimientos aromáticos de los vinos rosados, que son muy demandados en el mercado.

La producción según los métodos tradicionales de formulación de levaduras secas activas garantiza una expresión muy importante de las notas aromáticas de la cepa y un curso fermentativo perfecto, junto con una mayor conservación y durabilidad del producto mismo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras Secas Activas (LSA); *Torulaspota delbrueckii*.





NS FERM Tiotoru

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia con azúcar, a una temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Se recomienda agregar nutrientes de la familia FERMOPLUS Energy Glu al agua de reactivación, en una proporción de 1:4 con la levadura. Las pruebas realizadas demuestran que, con FERMOPLUS Energy Glu, el número de células aumenta aproximadamente un 30% después de 6 horas de rehidratación. En monocultivo, agregar justo después del macerado. En cocultivo, inocular **NS FERM Tiotoru**; aproximadamente 48 horas después, agregar la levadura de la línea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) seleccionada.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se puede conservar durante 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C y durante 36 meses a temperaturas inferiores a 5°C.

Los paquetes están disponibles en envases de 500 gramos netos en cajas de 1 kilogramo.

