



SNS FERM Thiol

Mezcla de *No-Saccharomyces* y *Saccharomyces Cerevisiae* para mejorar de complejidad aromática de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

SNS FERM Thiol es un blend de levaduras *No-Saccharomyces* y *Saccharomyces cerevisiae*. Asociación entre la especie *Torulasporea delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae*. La cepa *No-Saccharomyces* es el resultado de un programa de investigación realizado a partir de la biodiversidad de los mostos, que ha permitido seleccionar diferentes especies de *No-Saccharomyces*. Esta selección se realizó en diferentes zonas de Borgoña, por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon - IUVVB (Francia). La cepa *Saccharomyces cerevisiae*, PB2530, es la cepa seleccionada e identificada en mosto de uva Sauvignon.

SNS FERM Thiol, fruto de la I+D de AEB, puede usarse directamente, después de la rehidratación en fase fermentativa, sin necesidad de ser coadyuvado por una inoculación secuencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Este aspecto no solo hace que las operaciones sean más rápidas y menos críticas, sino que permite que la especie *No-Saccharomyces* libere sus metabolitos relacionados de manera gradual e importante.

Gracias a su rapidez de implantación, **SNS FERM Thiol** logra competir inhibiendo la flora indígena indeseada. Además, **SNS FERM Thiol** presenta una notable capacidad para limitar el desarrollo de las especies productoras de acidez volátil. En los primeros días de fermentación actuará, gracias al pool enzimático de la especie *Torulasporea delbrueckii*, en la liberación de tioles y compuestos aromáticos. El componente *No-Saccharomyces*, a través de la autólisis, liberará gradualmente en el medio sustancias nutritivas en forma de aminoácidos y cáscaras adsorbentes desintoxicantes. Esta acción reducirá aún más la astringencia, aportando sensaciones de redondez y plenitud gustativa a los vinos, gracias a la liberación de polisacáridos de membrana. El uso de FERMOPLUS No Sacch es muy recomendado para obtener el mejor rendimiento fermentativo.

SNS FERM Thiol, gracias a la asociación entre *No-Saccharomyces* y *Saccharomyces cerevisiae*, contribuye a disminuir el grado alcohólico potencial en aproximadamente un 0.5%. **SNS FERM Thiol** es adecuada para diferentes variedades de uva, tanto terpénicas como tiólicas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Mejora notablemente las expresiones aromáticas de los vinos, mejorando el equilibrio y la complejidad. La gran complejidad y variedad de notas aromáticas la hacen óptima tanto para blancos como para tintos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Cepa:** *Torulasporea delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae*
- **Células vivas:** > 10¹⁰ UFC/g

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: 13.5 % Vol.
- Temperatura de fermentación óptima: >15°C
- Baja producción de acidez volátil
- Incrementa el bouquet aromático
- Aumenta la longitud y el volumen gustativo
- Cepas POF (-)





SNS FERM Thiol

→ DOSIS DE EMPLEO

20 - 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada, máx. 25-30°C durante 20-30 minutos. Se recomienda agregar **Fermoplus Energy Glu 3.0** al agua de reactivación, en una proporción de 1:4 con la levadura.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar a una temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 5 kg.

