



# SNS FERM Thiol

Blend Non-*Saccharomyces* e *Saccharomyces Cerevisiae* para melhorar a complexidade aromática dos vinhos.



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**SNS FERM Thiol** é uma associação entre as espécies *Non-Saccharomyces (Torulaspora delbrueckii)* e *Saccharomyces Cerevisiae*.

A estirpe *Non-Saccharomyces* é o resultado de um programa de investigação realizado a partir da biodiversidade dos mostos que permitiu a seleção de diferentes espécies *Non-Saccharomyces*. Esta seleção foi realizada em diferentes áreas da Borgonha, pelo grupo de investigação da Universidade de Dijon - IUVVB - (França), e a estirpe *Saccharomyces Cerevisiae*, PB2530, é a selecionada e identificada no mosto da uva Sauvignon Blanc.

**SNS FERM Thiol**, resultado da R&D da AEB, pode ser utilizado diretamente, após reidratação em fase de fermentação, sem necessitar de uma inoculação sequencial de *Saccharomyces cerevisiae*. Este aspeto não só torna as operações mais rápidas, práticas e menos críticas, mas permite que a espécie *Non-Saccharomyces* liberte os metabólitos a ela relacionados de forma gradual e em quantidades relevantes.

Graças à sua velocidade de implantação, o **SNS FERM Thiol** é capaz de competir no meio, inibindo a flora indígena indesejada. Além disso, **SNS FERM Thiol** tem uma capacidade notável de limitar o desenvolvimento de espécies produtoras de acidez volátil. Nos primeiros dias de fermentação atuará, graças ao pool enzimático da espécie *Torulaspora delbrueckii*, na liberação de tióis e compostos aromáticos.

A componente *Non-Saccharomyces*, através da autólise, irá liberar de modo gradual, no meio, substâncias nutritivas na forma aminoacídica e paredes adsorventes desintoxicantes. Esta ação reduzirá ainda mais a adstringência, conferindo sensações de redondez e plenitude gustativa aos vinhos, graças à libertação de polissacarídeos da membrana.

A utilização de **FERMOPLUS Non Sacch** é fortemente recomendada para obter a melhor performance fermentativa.

**SNS FERM Thiol** graças à associação entre *Non-Saccharomyces* e *Saccharomyces cerevisiae* ajuda a reduzir o teor alcoólico potencial em aproximadamente 0,5%.

**SNS FERM Thiol** é adequado para diferentes estirpes, tanto terpénicos como tiólicos (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Melhora significativamente as expressões aromáticas dos vinhos assim como o equilíbrio e a complexidade. A grande complexidade e variedade das notas aromáticas tornam-no ideal tanto para vinificação em brancos como para tintos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Estirpe:** *Torulaspora delbrueckii* e *Saccharomyces cerevisiae*
- **Células vivas** > 10<sup>10</sup> CFU/g.

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- Tolerância ao álcool: 13.5 %.
- Temperatura ótima de fermentação: > 15°C
- Baixa produção de Acidez volátil





## SNS FERM Thiol

- Incrementa o bouquet aromático
- Aumenta a longevidade e o volume gustativo
- Estirpe POF (-)

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

### → DOSE APLICAR

De 20 - 30 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, máx. 25-30°C por 20-30 minutos.  
Recomenda-se adicionar na água de reativação com Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção 1:4 com a levedura.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 5 kg.

