

SNS FERM Thiol

Zmes Ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek na zlepšenie aromatickej komplexnosti vín

SNS FERM Thiol je zmes Ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek. Asociácia medzi druhmi *Torulaspora delbrueckii* a *Saccharomyces Cerevisiae*. Ne-Sacharomycétnych kmeň je výsledkom výskumného programu realizovaného na základe biodiverzity muštov, ktorý umožnil selekciu rôznych druhov iných ako *Saccharomycétnych*. Tento výber bol uskutočnený z rôznych oblastí Burgundska výskumnou skupinou Univerzity v Dijone-IUVVB- (Francúzsko). Kmeň *Saccharomyces Cerevisiae*, PB2530, je kmeň vybraný a identifikovaný na hroznovom mušte Sauvignon. **SNS FERM Thiol**, výsledok výskumu a vývoja AEB, sa môže použiť priamo, po rehydratácii vo fermentačnej fáze, bez toho, aby musel byť podporovaný sekvenčnou inokuláciou *Saccharomyces cerevisiae*. To nielen robí operácie rýchlejšie a menej kritické, ale tiež umožňuje ne-Sacharomycétnym druhom uvoľňovať ich súvisiace metabolity postupným a dôležitým spôsobom. Vďaka rýchlemu rozmnožovaniu je **SNS FERM Thiol** schopný konkurovať inhibícii nežiaducej domorodej flóry. Okrem toho má **SNS FERM Thiol** pozoruhodnú schopnosť obmedziť vývoj prchavých kyselín. V prvých dňoch fermentácie pôsobí vďaka enzýmovej aktivite *Torulaspora delbrueckii* pri uvoľňovaní tiolov a aromatických zlúčenín. Zložka ne-Sacharomycétnych kvasiniek autolýzou postupne uvoľňuje výživu vo forme aminokyselín a detoxikačný adsorbent sa uvoľňuje do média. Toto pôsobenie znižuje trpkosť a dodáva vínam pocit guľatosti a plnosti chuti vďaka uvoľneniu polysacharidov. Použitie FERMOPLUS Non Sacch sa dôrazne odporúča pre najlepší fermentačný výkon.

Zmiešané kvasinky (S+NS) môžu znížiť až o 0,75% alkoholu v konečnej hodnote. **SNS FERM Thiol** je vhodný pre rôzne odrody, terpénické aj tiolové (*Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, *Tramín*, *Rizling*, *Muškat*, *Sémillon*, *Muller Thurgau* atď.). Výrazne zvyrazňuje aromatické prejavy vín zlepšením rovnováhy a komplexnosti. Vďaka veľkej komplexnosti a rozmanitosti aromatických tónov je optimálny pre biele aj červené.

ZLOŽENIE

- Kmeň kvasiniek: *Torulaspora delbrueckii* a *Saccharomyces cerevisiae*
- Počet životaschopných buniek > 1010 UFC/g.

FERMENTAČNÉ CHARAKTERISTIKY

- Tolerancia alkoholu: 13,5 % obj.
- Optimálna teplota fermentácie: >15°C
- Nízka produkcia prchavých kyselín
- Zvyšuje aromatický buket
- Zvyšuje dĺžku a objem chuti

NÁVOD NA POUŽITIE

Rehydratujte v 10 dieloch teplej vody s cukrom pri teplote 25-30°C po dobu 20-30 minút. Do reaktívnej vody odporúčame pridať výživu z druhu FERMOPLUS Energy Glu v pomere 1:4 s kvasinkami. Testy ukazujú, že s FERMOPLUS Energy Glu sa počet buniek 6 hodín po reaktivácii zvýši približne o 30 %.

DÁVKOVANIE

20 - 30 g/hL.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

BALENIE

0,5 kg balenia v 5 kg krabiciach.



KÓD	01A001269
BALENIE	P 0,5 ST 5