

Descrição:

SAIFERM® FRUITCHARACTER é uma levedura recomendada para a produção de vinhos tintos jovens e rosados com aromas intensos ao estilo e perfil internacional.

SAIFERM® FRUITCHARACTER foi selecionada pela sua alta produção em compostos aromáticos de frutos vermelhos, silvestres e ligeiro tropical. Apresenta melhor rendimento a temperaturas de fermentação entre os 15°C e 17°C.

SAIFERM® FRUITCHARACTER apresenta boa aptidão para a produção de espumantes pelo método Charmat.

SAIFERM® FRUITCHARACTER apresenta as seguintes características:

- Baixa produção de acidez volátil;
- Média produção de glicerol: > 4 g/L;
- Baixa produção de espuma.

Embalagens:

SAIFERM® FRUITCHARACTER está disponível em embalagens de 500g.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Características físico-químicas:

Saccharomyces cerevisiae sp. bayanus

Período de latência: curto

Velocidade de fermentação: média

Temperatura de fermentação: 15°C a 30°C

Tolerância ao álcool: 17%

Resistência ao SO₂: boa

Necessidade azotada: média

Aplicação:

Dissolver **SAIFERM® FRUITCHARACTER** em água morna (30-35°C) 1:10 e deixar repousar 20 minutos.

Adicionar ao vinho com recurso a remontagem sem que o diferencial de temperatura exceda 10°C.

Dosagem:

20 a 30 g/hL

Armazenamento:

Mantenha a **SAIFERM® FRUITCHARACTER** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.