



SAIFERM[®]R5

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIFERM[®]R5 é uma levedura recomendada para a produção de vinhos tintos complexos e elegantes

SAIFERM[®]R5 é uma levedura com grande capacidade de expressão aromática do tipo silvestres (cereja, morango e mirtilo), produzindo um aroma que se apresenta estável ao longo do tempo.

SAIFERM[®]R5 apresenta uma velocidade de fermentação média/baixa, pelo que é indicada para vinificações com macerações longas, onde se procura potenciar a cor e aroma.

SAIFERM[®]R5 apresenta as seguintes características:

- **Não produz H₂S**
- Baixa produção de acidez volátil: < 0,30 g/L;
- Elevada produção de ésteres;
- Baixa produção de álcoois superiores;
- Baixa produção de espuma.

Embalagens:

SAIFERM[®]R5 está disponível em embalagens de 1kg (forma líquida).

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N^o1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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^o 1169/2011.

Características:

Saccharomyces bayanus

Período de latência: médio

Temperatura de fermentação: 14°C a 30°C

Tolerância ao álcool: 15,5%

Resistência ao SO₂: boa

Necessidade azotada: média

Killer: não

Atividade cinamato esterase: negativa

Baixa produção de SO₂ e **nula de H₂S**

Baixa produção de acetaldeído

Velocidade de fermentação: média/baixa

Aplicação:

Aplicação direta garantindo uma homogeneização, garantir que o choque térmico (levedura/mosto) não é superior a 10°C, para não reduzir a viabilidade celular.

Dosagem:

18 mL/hL (a levedura apresenta-se na forma líquida).

Armazenamento:

Mantenha o **SAIFERM[®]R5** na sua embalagem original em local fresco e seco, temperatura 2-4°C.

Período de armazenamento: 90 dias.

SAI

Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC473-D
2022-04-12