



SAIFERM[®]SP

Levedura non-saccharomyces (*Shizosaccharomyces pombe*)

Descrição:

A levedura **SAIFERM[®]SP** é uma levedura non-saccharomyces (*Shizosaccharomyces pombe*) capaz de degradar o ácido málico em 48 a 72 horas. Apresenta elevada produção de glicerol, o que é favorável à obtenção de vinhos macios e encorpados.

A utilização da **SAIFERM[®]SP** pode ser uma estratégia altamente eficiente para a redução do teor de amins biogénicas em vinhos tintos, uma vez que se evita a fermentação malolática (FML). A FML é consensualmente, considerada a maior causa do aumento do teor de amins biogénicas nos vinhos tintos, devido à ação descarboxilase das bactérias. O facto de não ser necessário fazer a FML, permite a trasfega e sulfitação dos vinhos tintos após a fermentação alcoólica, evitando a exposição do vinho à oxidação e degradação microbiológica.

A ausência da FML permite obter vinhos mais frutados e intensos com uma elevada frescura e limpidez aromática.

Características da levedura **SAIFERM[®]SP**:

- Rendimento em álcool: 16% vol.
- Tolerância ao etanol: até 12,1 vol.
- Baixa produção de acidez volátil
- Boa velocidade de fermentação
- Baixa produção de compostos sulfurados
- Baixa produção de ácido acético

Embalagens:

SAIFERM[®]SP está disponível em embalagens de 1 kg.

Composição:

Levedura *Shizosaccharomyces pombe* na forma cremosa.

Aplicação:

Após 48 a 72 horas, é recomendado fazer um inoculação sequencial com uma levedura *Saccharomyces cerevisiae*, para fazer a restante fermentação de forma regular.

Dosagem:

30 g/hL da forma cremosa.

Armazenamento:

Mantenha **SAIFERM[®]SP** na sua embalagem original em zona refrigerada em posição vertical (2-4 °C). Prazo de validade 90 dias.

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 Delegado (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.

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.

TTC509-C
2022-04-12