



SAIFERM® LIE ROUGE

Coadjuvante biotécnico

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIFERM® LIE ROUGE é constituído por leveduras inativadas com alto teor de polissacáridos, taninos condensados e elágicos.

A levedura inativada, especificamente selecionada, contribui com o seu teor de polissacáridos conferindo maior volume de boca, suavizando o carácter amargo, taninoso e as notas herbáceas, o que permite obter um vinho com maior equilíbrio e valor sensorial.

Por sua vez, a combinação de taninos elágicos no **SAIFERM® LIE ROUGE**, pelas suas elevadas propriedades antioxidantes, garantem uma maior proteção da matéria corante desde o início da fermentação. Os taninos condensados de película de uva permitem estabilizar a cor de forma suave e persistente. A levedura inativada permite eliminar *off-odors* produzidos na fermentação, adsorvendo também produtos tóxicos produzidos pelas leveduras, melhorando e regulando a atividade fermentativa.

SAIFERM® LIE ROUGE contribui com factores de sobrevivência (ácidos gordos e esteróis) que melhoram a resistência da levedura ao etanol.

Para a obtenção de melhores resultados, **SAIFERM® LIE ROUGE** deve ser aplicado no início ou a meio da fermentação, no decurso de uma remontagem com arejamento e correção azotada (**NUTRYLEV BASIC** ou **NUTRYLEV PLUS**). Pode também ser interessante a sua aplicação no início do estágio em barricas, em vinhos em pré-malolática ou mesmo no afinamento final dos vinhos.

Embalagens:

SAIFERM® LIE ROUGE está disponível em embalagens de 1kg.

Composição:

Levedura inactivada rica em polissacáridos

Taninos de película de uva tinta

Taninos elágico de castanho

Aplicação:

Dissolver **SAIFERM® LIE ROUGE** em mosto ou vinho numa proporção de 1:10 e adicionar ao volume a tratar de forma a garantir uma boa homogeneização do produto.

Dosagem:

15 a 40 g/hL em vinhos tintos

5 a 15 g/hL em vinhos rosados

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.

Armazenamento:

Mantenha o **SAIFERM® LIE ROUGE** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor. Após a abertura da embalagem, utilizar o mais rapidamente possível.

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.

TTC278-D
2022-04-13