

### Descrição:

Levedura seca ativa destinada à produção de vinhos biológicos. Apresenta boa cinética fermentativa, boa produção de aromas fermentativos (ésteres) e baixa produção de acidez volátil.

### Características:

- Temperatura de fermentação: 15°- 22° C
- Tolerância ao etanol: 15.5 % v/v
- Rendimento alcoólico: 1% alc. com 16.2 g/L de açúcar
- Acidez volátil: baixa (média 0.26 g/L)
- Fase de latência: média
- Cinética de fermentação: regular
- Baixa produção de álcoois superiores
- Elevada produção de ésteres
- Exigência nutricional: elevada

### Embalagens:

**SAIFERM<sup>®</sup> BIO** encontra-se disponível em embalagens de 0.5 kg.

### 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 (CE) 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.

### Composição:

Levedura seca ativa BIO.



### Aplicação:

Hidratar a levedura seca ativa em água morna numa proporção de 1:10. Aguardar 20 a 30 minutos antes de aplicar no mosto, garantindo uma boa homogeneização.

### Dosagem:

10-30 g/hL

### Armazenamento:

Manter **SAIFERM<sup>®</sup> BIO** na sua embalagem original, em local fresco (temperatura inferior a 25°C) e seco afastado da luz direta do sol.

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.

TTC426-E  
2022-05-11