

## SAIFERM® GRANROUGE



**SAIFERM® GRANROUGE** é uma levedura *Sacharomyces cerevisiae* recomendada para a produção de vinhos tintos de guarda de elevada qualidade e longevidade.

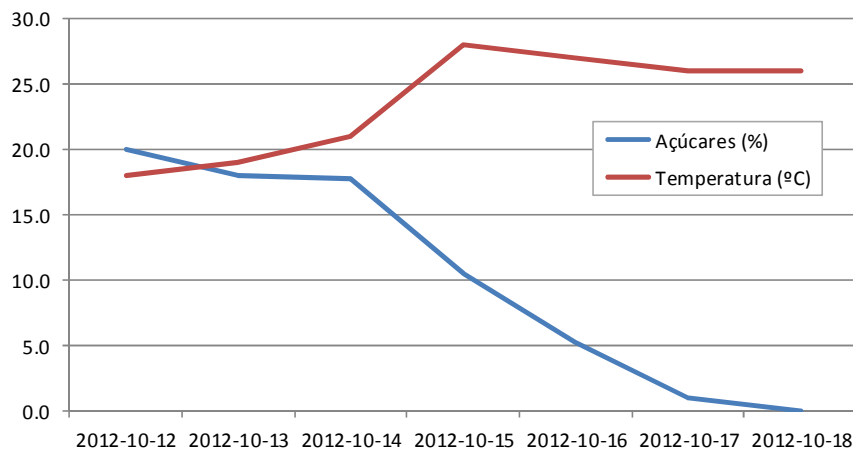
### Características:

Temperatura (°C)	Resistência ao álcool	Necessidade em azoto	Velocidade de fermentação	Fase Lag	Produção de glicerol (g/L)	Factor Killer	Efeito sensorial
16 a 35	≤16	Média	Média	Curta	>8	Neutra	Potencia o carácter varietal

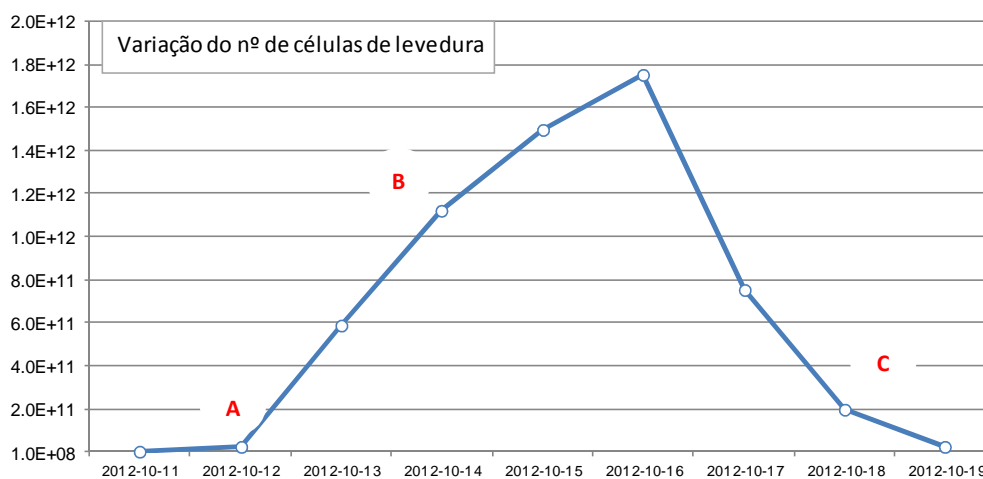
### Perfil aromático:

COMPOSTO	LIMIAR DE PERCEPÇÃO NO VINHO (µg/L)	DESCRITOR	QUANTIDADE REVELADA (µg/L)
Álcool fenilético	700	Mel, rosa	10177
Dietil succinato	100	Frutado	2273
Hexanoato de etilo	300	Intenso frutado, vinoso	390
Decanoato de etilo	1500	Doce, graxa, amendoim, vinoso, cognac	28
Acetato de etilo	2400	Maçã golden, pera	nd

Cinética fermentativa:



	2012-10-12	2012-10-13	2012-10-14	2012-10-15	2012-10-16	2012-10-17	2012-10-18
Açúcares (%)	20.0	18.0	17.8	10.5	5.3	1.0	0.0
Temperatura (°C)	18	19	21	28	27	26	26



	2012-10-11	2012-10-12	2012-10-13	2012-10-14	2012-10-15	2012-10-16	2012-10-17	2012-10-18	2012-10-19
Nº de células	1.2E+09	2.0E+10	5.9E+11	1.1E+12	1.5E+12	1.8E+12	7.5E+11	2.0E+11	2.0E+10

<b>A</b>	Inóculo com <b>SAIFERM<sup>®</sup> GRANROUGE</b> (20g/hL) e <b>NUTRYLEV<sup>®</sup> RICH</b> (30g/hL)
<b>B</b>	<b>NUTRYLEV<sup>®</sup> PLUS</b> (30g/hL)
<b>C</b>	Final da fermentação