

Descrição:

SAIFERM[®] CEPAGE é uma levedura recomendada para a produção de vinhos brancos de elevada qualidade onde se pretende enaltecer a expressão varietal e simultaneamente aumentar a complexidade e intensidade aromática.

SAIFERM[®] CEPAGE contribui para uma maior intensidade aromática do tipo tropical, especialmente com temperaturas de fermentação entre 13°C e 15°C e de caráter varietal a temperaturas de 16-18°C.

SAIFERM[®] CEPAGE é uma levedura com boa aptidão para a produção de espumantes e para arranques em paragens de fermentação, devido à sua elevada resistência ao etanol, baixa necessidade em azoto e limpidez aromática.

SAIFERM[®] CEPAGE apresenta as seguintes características:

- Baixa produção de acidez volátil;
- Baixa produção de compostos sulfurados;
- Média produção de glicerol: > 4 g/L;
- Baixa produção de espuma.
- Atividade β-glucosidásica

Embalagens:

SAIFERM[®] CEPAGE está disponível em embalagens de 500g.

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.

Características físico-químicas:

Saccharomyces cerevisiae sp. bayanus

Período de latência: médio

Velocidade de fermentação: alta

Temperatura de fermentação: 13°C a 25°C

Tolerância ao álcool: 17%

Resistência ao SO₂: boa

Factor Killer: Neutra

Necessidade azotada: baixa

Aplicação:

Dissolver **SAIFERM[®] CEPAGE** em água morna (30-35°C) 1:10 e deixar repousar 20 minutos.

Adicionar ao vinho com recurso a remontagem sem que o diferencial de temperatura exceda 10°C.

Dosagem:

20 a 30 g/hL

Armazenamento:

Mantenha o **SAIFERM[®] CEPAGE** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.