



SAIFERM[®] VERSATIS WHITE

Levedura na forma líquida (cremosa)

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIFERM[®] VERSATIS WHITE é uma levedura recomendada para a produção de vinhos brancos aromáticos e rosados.

É uma levedura com capacidade de produção de aromas tropicais e frutas brancas, respeitando e realçando o caráter varietal, devido à sua atividade β -glicosídica.

SAIFERM[®] VERSATIS WHITE apresenta as seguintes características:

- Baixa produção de acidez volátil (< 0,20 g/L);
- Baixa produção de compostos sulfurados;
- Produção média de glicerol (4 a 6 g/L);
- Baixa produção de acetaldeído;
- Boa capacidade fermentativa a baixas temperaturas;
- Rendimento em etanol: 17g de açúcar para 1% de álcool.

Embalagens:

SAIFERM[®] VERSATIS WHITE está disponível em embalagens de 10 kg e 25 kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N^o 1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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^o 1169/2011.

Características físico-químicas:

Saccharomyces cerevisiae sp. *cerevisiae*

Período de latência: médio

Velocidade de fermentação: moderada (10°C a 18°C); rápida (> 20°C).

Temperatura ótima de fermentação: 10°C a 30°C

Tolerância ao álcool: 14%

Resistência ao SO₂: ≤ 50 mg/kg

Necessidade azotada: média

Aplicação:

1) Preparação do meio nutritivo:

Misturar 1L **NUTRYLEV[®] RICH EXTRA** + 1L **EQUILIBRIUM M** + 3L de água

2) Preparação do inóculo:

Adicionar 1 L do meio nutritivo anterior (RICH+EQUILIBRIUM) a 4 L **SAIFERM[®] VERSATIS WHITE** (o choque térmico entre a levedura e meio nutritivo não deve ser superior a 10°C, para não reduzir a viabilidade celular). Deixar em repouso durante de 4 a 8 horas, até começar a haver atividade fermentativa.

3) Inoculação:

Incorporar **25 mL/hL** da **SAIFERM[®] VERSATIS WHITE** ativada ao mosto (evitar choque térmico superior a 10°C, entre a levedura e o mosto).

Dosagem:

25 mL/hL

Armazenamento:

Manter a **SAIFERM[®] VERSATIS WHITE** na sua embalagem original à temperatura de 4°C (validade 21 dias). Quando armazenada à temperatura de 20°C, o prazo de validade reduz para 7 dias.

Uma vez realizada a ativação, a **SAIFERM[®] VERSATIS WHITE** pode ser aplicada diretamente ao mosto, num prazo de uma semana, desde que conservada a temperaturas inferiores a 25°C.

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.

TTC658-B
2022-07-21