



# SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR

- Ficha Técnica -

## Descrição:

**SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** é uma levedura recomendada para a produção de vinhos brancos onde se pretende enaltecer a expressão varietal.

**SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** possui atividade enzimática  $\beta$ -glucosidásica que favorece a libertação dos aromas dos precursores aromáticas das castas com potencial aromático.

**SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** apresenta as seguintes características:

- Baixa produção de compostos sulfurados;
- Baixa produção de acidez volátil: < 0,10 g/L;
- Presença de actividade  $\beta$ -glucosidásica;
- Média produção de glicerol: 4-5 g/L;
- Baixa produção de álcoois superiores;
- Baixa produção de espuma.

## Embalagens:

**SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** 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<sup>o</sup>1169/2011.

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

## Características físico-químicas:

*Saccharomyces cerevisiae sp. cerevisiae*

Período de latência: médio

Velocidade de fermentação: moderada

Temperatura de fermentação: 10°C a 25°C

Tolerância ao álcool: 15%

Resistência ao SO<sub>2</sub>: boa

Necessidade azotada: média

## Aplicação:

Dissolver **SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** 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 os 10°C.

## Dosagem:

20 a 30 g/hL

## Armazenamento:

Mantenha o **SAIFERM<sup>®</sup> TERROIR** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

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.

TTC207-C  
2022-04-11