

## Descrição:

**SAIFERM<sup>®</sup>PINK** é uma levedura recomendada para a produção de vinhos rosados frescos e aromáticos.

**SAIFERM<sup>®</sup>PINK** realça os aromas provenientes de precursores aromáticos devido à sua elevada atividade glucosidásica. Permite realçar aromas com carácter varietal. Para além da capacidade de expressão varietal, apresenta boa produção de aromas secundários do tipo frutado e floral.

**SAIFERM<sup>®</sup>PINK** apresenta boa cinética fermentativa, mesmo a temperaturas baixas, apresentando melhor performance sensorial entre 12°C a 16°C.

Apresenta uma fase de latência elevada e a cinética de fermentação, embora regular, é lenta o que permite uma libertação de calor mais lenta. O controlo de temperatura é mais eficaz, e a expressão aromática do vinho obtido é melhor, uma vez que a assimilação azotada é mais facilitada, evitando deste modo a produção de compostos sulfurados. É uma levedura exigente em azoto e oxigénio.

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

- Baixa ou nula produção de compostos sulfurados;
- Baixa produção de acidez volátil: < 0,30 g/L;
- Elevada produção de ésteres;
- Baixa produção de álcoois superiores;
- Baixa produção de espuma.
- Forma granulada (SHY Self Hydration) - hidratação e dissolução sem agitação.

## Embalagens:

**SAIFERM<sup>®</sup>PINK** está disponível em embalagens de 500g.

## Dosagem:

20 a 30 g/hL

## Características:

*Saccharomyces cerevisiae*

Período de latência: médio

Temperatura de fermentação: 12°C a 30°C

Tolerância ao álcool: 16,0%

Resistência ao SO<sub>2</sub>: boa

Necessidade azotada: elevada

Killer: Neutra

Atividade cinamato esterase: Negativa

## Aplicação:

Dissolver **SAIFERM<sup>®</sup>PINK** em água morna (38°C) com 7% de açúcar (MCR ou Mosto) 1:10 e deixar repousar 15-20 minutos.

Após este tempo a levedura encontra-se completamente hidratada e dissolvida e pronta a aplicar.

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

## Armazenamento:

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

## 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.

## 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.

TTC440-C  
2022-04-11