



# SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC

Coadjuvante biotécnico

- Ficha Técnica -

## Descrição:

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** é constituído por leveduras inativadas termicamente com alto teor em polissacáridos e glutatião.

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** reforça a capacidade antioxidante, o que permite proteger a cor dos vinhos brancos e rosados, impedindo a sua evolução oxidativa. Elimina compostos sulfurados produzidos durante a fermentação (odor a reduzido), tendo simultaneamente a capacidade de adsorver ácidos gordos tóxicos de cadeia curta (octanóico e decanóico) libertados na fermentação.

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** contribui para o aumento da untuosidade e sensação de doçura do vinho, atenuando a sensação de adstringência e notas herbáceas. Devido ao seu teor em manoproteínas melhora a estabilidade proteica e tartárica.

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** em vinhos tintos com boa riqueza fenólica, permite incrementar o volume, redondez e limpidez aromática, tornando o vinho pronto mais cedo, necessitando de menos colagens proteicas na sua estabilização.

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** em vinhos rosados permite aumentar a sensação de volume e redondez, preservando uma cor mais viva, uma vez que, atrasa a sua evolução cromática.

## Embalagens:

**SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** está disponível em embalagens de 1 e 10kg.

## 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.

## Composição:

Levedura inativada rica em polissacáridos e glutatião.

## Aplicação:

Dissolver **SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** em mosto ou vinho numa proporção de 1:10 e adicionar ao volume a tratar de forma a garantir a homogeneização do produto.

## Dosagem:

20 a 30 g/hL em vinhos brancos e rosés

20 a 40 g/hL em vinhos tintos

Limite legal: 40 g/hL

## Armazenamento:

Mantenha o **SAIFERM<sup>®</sup> LIE BLANC** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor. Após a abertura da embalagem, utilizar o mais rapidamente possível.

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.

TTC276-C  
2022-04-13