



# ZYMASIL®

Levadura polivalente apta para vinos blancos, tintos y refermentaciones



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB Group son fruto de rigurosas selecciones, realizadas también en colaboración con prestigiosos institutos de investigación. La amplia gama de levaduras propuesta se distingue por la capacidad de poder evidenciar los precursores presentes en la uva, de producir cantidad y proporciones variables de esteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerol, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras seleccionadas poseen elevadas características tecnológicas. **Zymasil** conserva inalterada su actividad a temperaturas límite de fermentación, por ello en rangos amplios es capaz de garantizar óptimos resultados en cualquier condición de trabajo. Una dosis mayor de empleo de **Zymasil** de 20 g/hL, corresponderá a una prevalencia de la cepa pura inoculada sobre la flora indígena, lo que permitirá prácticamente una fermentación en pureza. **Zymasil** está formada por células en perfecto estado de actividad biológica, por ello resistentes a la acción del anhídrido sulfuroso en normales dosis de empleo y fungicidas en dosis máximas de 1 ppm.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10<sup>10</sup> UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy 3.0, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

Levadura seleccionada seca activa (LSA) para vinificaciones de base y para refermentaciones. Cepas específicas de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* neutras al factor killer.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

