



ZYMASIL® Aromatic

Levadura para vinos blancos, varietales y aromáticos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Zymasil Aromatic es un cultivo puro de una cepa de levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*, que hace resaltar en las fermentaciones el aroma primario varietal de la uva y al mismo tiempo, favorece la formación de compuestos secundarios, que contribuyen a potenciar el aroma característico de los vinos blancos. Tiene la capacidad de hidrolizar los precursores glucosidados del aroma, liberando terpenos aromáticos que aseguran, en base a las concentraciones en las que están presentes, la caracterización típica del vino.

Zymasil Aromatic manifiesta peculiares características en la elaboración de compuestos responsables de la componente aromática, y en particular los acetatos de alcoholes superiores, esteres etílicos de ácidos grasos, alcohol isoamílico; produciendo por el contrario, cantidades mínimas de ácido acético, etil acetato, acetaldehído y de alcoholes superiores.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/100 kg de uva estrujada o por hL de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, máximo a 38°C durante 20-30 minutos. Se aconseja añadir en agua de hidratación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 con la levadura. Pruebas realizadas demuestran que son Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta aproximadamente un 30% a las 6 horas de reactivación.

Para evidenciar mejor las peculiares características varietales de los mostos se aconseja realizar la fermentación a 20°C, en presencia de activadores-reguladores de fermentación (Enovit, Fermoplus o Fermocel).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 0,5 kg en cajas de 10 kg.

