



ZYMASIL®

Lievito polivalente adatto a vini bianchi, rossi e rifermentazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Zymasil conserva inalterata la sua attività alle temperature limite di fermentazione, perciò entro valori molto ampi e tali da garantire buoni risultati in qualsiasi condizione operativa.

Ad una dose d'impiego di **Zymasil** di 20 g/hL, corrisponderà una predominanza del ceppo puro aggiunto sulla flora indigena naturale, il che consentirà praticamente una fermentazione in purezza.

Zymasil è costituito da cellule in perfetto stato di attività biologica, quindi resistenti all'azione dell'anidride solforosa alle normali dosi d'impiego e a fungicidi alla dose massima di 1 ppm.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili >10¹⁰ UFC/g). Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Lievito selezionato secco attivo (LSA) per vinificazioni di base e per rifermentazioni. Ceppi specifici di *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* neutri al fattore killer.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Scatole da kg 10.

