



ZYMASIL® Aromatic

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB 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 Aromatic è in grado di far risaltare in fermentazione l'aroma primario e varietale dell'uva e nel contempo, di favorire la formazione di componenti secondari, che contribuiscono a conferire un caratteristico aroma al vino ottenuto. Ha la capacità di scindere i glucosidi inodori, precursori dell'aroma, liberando terpeni aromatici che assicurano, in base alle proporzioni in cui sono presenti, la caratterizzazione tipica di un vino.

Zymasil Aromatic manifesta peculiari caratteristiche per quanto riguarda l'elaborazione di composti responsabili della componente aromatica, ed in particolar modo di acetati di alcoli superiori, esteri etilici di acidi grassi, alcol isoamilico; produce, per contro, quantità minime di acido acetico, acetato di etile, acetaldeide e di alcoli superiori.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

10-30 g/quintale di pigiato o per hL di mosto.

→ 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 Glu 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy Glu 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

