



ZYMASIL® BGV

Levadura seleccionada seca activa

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Zymasil® BGV es una levadura seca activa proveniente de un cultivo puro de *Saccharomyces bayanus*, (oviformes) particularmente seleccionado para ser utilizado en el sector enológico en fermentaciones y refermentaciones especiales y en condiciones difíciles.

Zymasil® BGV además de las normales vinificaciones es particularmente indicado para la refermentación y sobretodo para la producción de vinos espumantes, sea aquel elaborado en grandes recipientes (método charmat o chaussepied) o por el sistema clásico en botella (método champenoise).

Esta cepa de levadura es además aconsejable cuando se deba fermentar mosto con alto contenido en azúcar y cuando el grado alcohólico ha alcanzado sea particularmente elevado.

Zymasil® BGV presenta un contenido cerca de 20 millones de células vivas por gramo de producto (2×10^{10}), es por eso que está en grado de provocar dentro de poquitas horas el inicio de la fermentación.

Zymasil® BGV resiste muy bien la acción inhibidora del anhídrido sulfuroso como así también el alto tenor de alcohol y de presión, su actividad se mantiene constante también a baja temperatura y a bajos valores de pH.

Zymasil® BGV es confeccionado en bolsas de aluminio polietileno en grado de mantener inalterada por largo tiempo su actividad fermentativa.

Con una temperatura de 15°C **Zymasil® BGV** se conserva por 12 meses con una pérdida de actividad de cerca del 10% anual, conservado en frigorífico a 3-5°C la actividad permanece casi constante.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura seca activa.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-20 g/hL en vinificaciones normales

20-40 g/hL en las fermentaciones y en las refermentaciones.

30-50 g/hL en parada de fermentaciones y en casos difíciles.





ZYMASIL® BGV

→ FORMA DE EMPLEO

Zymasil® BGV es utilizado en el mosto mediante inoculación directa en la masa a fermentar, se puede disolver previamente en agua o mejor en mosto o en solución azucarada en parte 1:10; la eventual temperatura máxima del medio no deberá superar los 40 ° C. En condiciones difíciles de empleo o en el caso de refermentación y de toma de espuma, se debe realizar un "pie de cuva".

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para una óptima conservación del producto, se aconseja conservarlo en un lugar fresco a una temperatura inferior a 20°C.

Bolsa de aluminio plástico al vacío de 10 Kg.

