



# ZYMASIL® CGV

Levadura seleccionada seca activa

## → DESCRIPCION TECNICA

Es un cultivo puro de una cepa seleccionada de levadura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

- Fermentaciones y refermentaciones de mostos de uvas y vinos;
- fermentación de orujos vírgenes o semifermentados de destilería;
- fermentación de sustancias azucaradas tales como melazas, sidras, etc....

**Zymasil® CGV** contiene más de 30 mil millones de células activas por gramo de producto ( $3 \times 10^{10}$ ), por esto en dosis de 20 g/hL, su empleo provoca el inicio de la fermentación al cabo de muy pocas horas desde su inoculación.

**Zymasil® CGV** conserva inalterada su actividad a las temperaturas límite de fermentación, por lo tanto, dentro de valores muy amplios, es capaz de garantizar buenos resultados en cualquier condición de trabajo. A una mayor dosis de empleo de **Zymasil® CGV** corresponderá un predominio de la cepa pura agregada sobre la flora indígena natural, lo que permitirá prácticamente una fermentación pura.

**Zymasil® CGV** está constituido por células en perfecto estado de actividad biológica, por consiguiente resistentes a la acción del anhídrido sulfuroso en las normales dosis de empleo y reside también a los fungicidas hasta la dosis de 1 ppm.

**Zymasil® CGV** está envasado al vacío, por esto es de larga conservación, pero al ser un producto biológico, su estabilidad y actividad fermentativa está en función de la temperatura y del tiempo de conservación. Alrededor de los 16- 20°C **Zymasil® CGV** se conserva 12-18 meses a partir de la fecha de producción; mantenido a 6-8 °C su conservación mejorará notablemente.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Levadura seca activa.

## → DOSIS DE EMPLEO

10- 20 g/hL de mosto o por quintal de producto a fermentar.

20- 40 g/hL o por quintal en las paradas de fermentación, en refermentaciones o en condiciones difíciles.





## ZYMASIL® CGV

### → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa en 10 partes de agua tibia (max. 35°C), azucarada eventualmente con MCR estéril, durante mínimo 20-30 minutos. Introducir entonces la levadura rehidratada y en fase de avanzada multiplicación, en el mosto, preferiblemete clarificado o limpio, y homogeneizar oportunamente. En fermentaciones de grandes volúmenes, es aconsejable disolver la dosis total de **Zymasil® CGV** en el 5 % de la masa a tratar. Cuando está muy avanzada la fermentación, se adicionará entonces al total del volumen a fermentar.

En las paradas de fermentación activar preventivamente un pied de cuve.

### → 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 plástica al vacío de 10 kg.

