

# NXT Zymasil Cider

## Lievito secco attivo per la produzione di sidro

### STILI DI SIDRO

**NXT Zymasil Cider** è un lievito per la produzione di sidro ideale per la fermentazione sia di succo appena spremuto sia di succo da concentrato, per la produzione di sidri dolci e fruttati, sia a basso che ad alto dolci e fruttati, sia a basso che ad alto grado alcolico. Questo lievito ha una fase di avvio breve, pur garantendo una fermentazione robusta che consente di produrre un sidro con un profilo sensoriale fruttato e floreale, dominato dai sentori di frutta.

### PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

<b>CEPPO DI LIEVITO</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	16-24°C   61-75°F
<b>FLOCCULAZIONE</b>	Alta
<b>TOLLERANZA ALL'ALCOOL</b>	15 % ABV
<b>ESTERI TOTALI</b>	Medi
<b>H<sub>2</sub>S (NOTE SOLFUREE)</b>	Low
<b>POF (NOTE FENOLICHE)</b>	Negative

*I lieviti per sidro AEB sono testati secondo uno standard elevato e rigoroso e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono rispettati.*

### CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

**NXT Zymasil Cider** conferisce al sidro un aroma fresco, fruttato e dolce, caratterizzato principalmente dall'ottanoato di etile per le note fruttate e floreali, sia su sidro di una singola varietà di mela, sia su miscela. L'acidità volatile è molto bassa, così come la formazione di Anidride Solforosa (H<sub>2</sub>S).

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Umidità	≤8	%
Lieviti Rivificabili	> 1 x 10 <sup>10</sup>	Cellule Vive/g
Coliformi	< 10 <sup>2</sup>	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup>	cfu/g
Batteri Lattici	≤10 <sup>5</sup>	cfu/g
Batteri Acetici	≤10 <sup>4</sup>	cfu/g
Muffe	≤10 <sup>3</sup>	cfu/g
Lieviti Non- <i>Saccharomyces</i>	≤10 <sup>4</sup>	cfu/g

I lieviti di AEB NEXT sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono stati superati.

## METODO DI INOCULO / DOSAGGIO

---

Dosare il lievito reidratato nel succo di mela a una concentrazione di 20 g/hl a 16-24°C.

Dosare il lievito secco a inoculo diretto nel succo di mela a una concentrazione di 30 g/hl a 16-24°C.

## CONSERVAZIONE

---

Conservare gli imballi sottovuoto sigillati, se possibile, in condizioni asciutte, a meno di 30°C / 86°F.

Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. All'apertura della confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 48 mesi dalla data di produzione. Non utilizzare dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

## CONFEZIONI

---

Disponibile in pacchetti da 500g in confezioni da 1kg e sacchi da 10 kg.

*Per volumi più piccoli o più grandi, contattate AEB NEXT o visitate la piattaforma eCommerce di AEB Brewing su [aeb-group.com](http://aeb-group.com).*

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visitare il sito [aeb-group.com](http://aeb-group.com)

AEB Group è leader nel settore dei lieviti, per fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle eco-biotecnologie nell'industria alimentare e delle bevande.

## UTILIZZO

---

Si consiglia di reidratare il lievito.

Per la reidratazione sciogliere il lievito secco (20 g/hl) in acqua sterile più il 5% di zucchero (succo di mela) a 36°C / 97°F in un rapporto di 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa un minuto. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare di nuovo delicatamente e aggiungere altro succo per raffreddare la temperatura di fermentazione prima dell'inoculo.

Se la reidratazione del lievito non è possibile, il lievito può essere introdotto direttamente nel fermentatore, ma a una concentrazione leggermente superiore (30 g/hl).

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

## SICUREZZA ALIMENTARE

---

Questo prodotto è GMO free.

Questo prodotto è allergen-free.

*Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*