



ZYMASIL® Special Cider

.....
Lievito selezionato per rendere più eciente la fermentazione di sidri e vini di frutta
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Dopo molti anni di esperienza nella produzione di diversi tipi di sidro e vini di frutta per la produzione di sidro, AEB ha selezionato un nuovo ceppo di lievito, adatto sia per la produzione classica che per la produzione di sidro a base di concentrato.

Grazie alle caratteristiche specifiche del ceppo, il lievito può essere applicato sia alla fermentazione tradizionale del sidro, dove devono essere evidenziati gli aromi naturali, sia ai vini base per sidri prodotti da concentrato di frutta, dove lo scopo è di ottenere un prodotto neutro dal punto di vista aromatico. I diversi obiettivi vengono raggiunti creando diverse condizioni dove il lievito può lavorare, come temperatura e profilo nutritivo.

Zymasil® Special Cider è un lievito molto tollerante all'alcool. Diversamente da molti altri ceppi, se esposto a diverse condizioni tecniche e fisiche, **Zymasil® Special Cider** si comporta bene senza produrre sostanze indesiderate come la H₂S.

Il lievito ha un breve tempo di latenza e una buona resistenza verso la SO₂, quindi preverrà immediatamente sui ceppi di lievito indigeni e la fermentazione inizierà velocemente.

Zymasil® Special Cider lavora in diverse condizioni, a diverse temperature e in diverse basi contenenti concentrato di mela e pera in diverse quantità. L'andamento della fermentazione, come velocità e produzione di alcohol, dipende dal corretto profilo nutritivo relativo al prodotto da fermentare.

Si consiglia l'utilizzo di Enovit, Enovit Grow, Enovit Power e Enovit DAP Free, aggiunti in un'unica soluzione o frazionati. Anche se **Zymasil® Special Cider** è molto resistente per uniformare la quantità di CO₂, il processo di fermentazione può essere ulteriormente abbreviato utilizzando un miscelatore o il ricircolo.

Zymasil® Special Cider deve essere riattivato secondo le istruzioni o con l'utilizzo dell'attrezzatura Reactivateur.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

→ DOSAGGIO

20-30 g/hL di mosto.





ZYMASIL® Special Cider

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max.38°C per almeno 20-30 minuti.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Sostanza secca: 95% +/- 1
- Eccellente capacità fermentativa a diverse temperature
- Fase di latenza: meno di 2 ore
- Fattore killer: neutro
- Tipo di deposito: polvere, facile da sospendere
- Produzione di schiuma: bassa
- Resistenza all'anidride solforosa: eccellente.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da 500 g netti in cartoni da kg 10.

