



ZYMASIL®

Levedura polivalente indicada para vinhos brancos, tintos e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Zymasil conserva inalterada a sua actividade às temperaturas limites de fermentação, entre valores muito amplos e tais capazes de garantir bons resultados em qualquer condição de operação.

Com uma dose maior de aplicação de **Zymasil**, corresponderá uma predominância da estirpe pura adicionada sobre a flora indígena natural, o que permitirá praticamente uma fermentação em pureza.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis >10¹⁰ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38°C) e açucarada, durante 20-30 min.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Levedura seleccionada seca activa (LSA) para vinificações de base e refermentações. Estirpe específica de *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* neutra ao fator killer.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

