



ZYMASIL® Aromatic

Levedura para vinhos brancos varietais e aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Zymasil Aromatic é uma cultura pura de levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

Campos de aplicação: fermentação e refermentação de mosto de uva e vinhos; fermentação de bagaços virgens ou semifermentados para destilar; fermentação de substâncias açucaradas como melaços, sidras, etc.

Actividade biológica: **Zymasil Aromatic** contém mais de 30 bilhões de células activas por grama de produto (3×10^{10}), por isso, na dose de 20 g/hL, a sua utilização provoca o arranque da fermentação no espaço de poucas horas desde o seu inóculo. **Zymasil Aromatic** 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 Aromatic**, 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*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaio realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

