



## ZYMASIL®

Polivalens élesztő, alkalmas fehér és vörösborokhoz, újraerjesztéshez



### → LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutatóintézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő prekursorok kiemelésének képességével, a fermentációs észterek és acetátok változó mennyiségű és arányú előállításával, a glicerín, savak és mannopeptidek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

**Zymasil** az erjedési határhőmérsékleten változatlanul fenntartja tevékenységét, tehát nagyon széles értéken belül. Minden működési körülmény esetén jó eredményeket garantál.

**Zymasil** 20 g/hl adagolása esetén a természetes őshonos flóra mellett a hozzáadott tiszta törzs dominál, amely gyakorlatilag lehetővé teszi a tiszta erjedést.

**Zymasil** olyan sejtekből áll, amelyek biológiai aktivitása tökéletes, ezért normál használati adagokban ellenállnak a kén-dioxid hatásának és a maximum 1 ppm adagú fungicideknek.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő (újra élesztethető sejtek száma  $>10^{10}$  UFC/g). Szorbitán-monosztearátot tartalmaz (E491).

### → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 reaktiváló hozzáadása 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy Glu 3.0 alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

### → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Szelektált aktív száraz élesztő (LSA) alapborok készítéséhez és újraerjesztéshez. Speciális *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* törzs, killer faktorra semleges.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

