



ZYMASIL® Aromatic

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



→ 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 glicerin, savak és mannoproteinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

Zymasil Aromatic képes az erjesztés során kiemelni a szőlő elsődleges és változatos aromáit, ugyanakkor elősegíti a másodlagos összetevők képződését, amelyek hozzájárulnak a kapott bor jellegzetes aromájának biztosításához. Képes lebontani a szagtalan glikozidokat, az aromák prekursorait, felszabadítva az aromás terpéneket, amelyek jelenlévő arányuk alapján biztosítják a bor tipikus jellemzését.

Zymasil Aromatic különleges tulajdonságokat mutat az aromás komponensért felelős vegyületek feldolgozásában, különösen a magasabb alkoholok acetátjai, a zsírsav-etil-észterek, az izoamil-alkohol tekintetében; másrészt minimális mennyiségű ecetsavat, etil-acetátot, acetaldehidet és magasabb alkoholokat termel.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő. Szorbitán-monosztearátot tartalmaz (E 491).

→ ADAGOLÁS

10-30 g/q zúzott szőlő vagy hL must.

→ 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.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

