



ZYMASIL® Bayanus

Polivalens élesztő speciális fermentációhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB 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 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 Bayanus** egy aktív száraz élesztő, amely a *Saccharomyces bayanus (oviformis)* tiszta tenyészetéből származik, amelyet speciális erjesztésben és referenciákban, valamint nehéz körülmények között történő felhasználásra választottak ki. **Zymasil Bayanus** nagyon jól ellenáll a kéndioxid gátló hatásának, valamint a magas szintű alkoholnak és a nyomásnak; aktivitása állandó alacsony hőmérsékleteken és alacsony pH-értékeknél is. **Zymasil Bayanus** azon túl, hogy megfelel a szokásos borkészítéshez, különösen alkalmas újraerjesztésekhez és mindenekelőtt pezsgő előállításához, mind az autoklávban előállított, mind a klasszikus palackban előállítottakhoz. Ez az élesztőtörzs akkor is ajánlott, ha magas cukortartalmú mustot kell erjesztetni, ezért az elérendő alkoholtartalom különösen magas.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (reaktíválható sejtek száma $>10^{10}$ UFC/g). Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (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 reaktíváló 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 reaktíválás után.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Speciális *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* törzs.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

