



ZYMASIL® UD



Levure sèche active (LSA) avec ou sans réhydratation pour les fermentations adaptées à l'élaboration des eaux-de-vie.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Zymasil est reconnue pour sa capacité d'implantation et son aptitude fermentaire. Elle a été sélectionnée pour ses très faibles productions d'alcools supérieurs et d'éthanal et sa synthèse d'esters aux caractères floraux et fruités.

Dans les conditions classiques de vendange et de vinification, sa faible production d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle garantit le respect des normes qualitatives de la vinification charentaise.

Zymasil UD (Utilisation Directe) est issue d'une sélection de lots de la souche **Zymasil** bénéficiant d'une vitalité et d'une viabilité augmentées grâce à la diminution du stress en production (du fait d'un séchage contrôlé). Sa capacité à s'implanter rapidement, jointe à son utilisation sans réhydratation, permet d'accroître sa domination précoce de la flore indigène.

La R&D d'AEB GROUP a mis en place de nombreux essais comparatifs avec **Zymasil UD**. Ces essais ont été menés tant avec l'interprofession qu'avec les principaux élaborateurs de vins de distillation propre à la production de Cognac. Accompagnés de contrôles microbiologiques, analytiques et sensoriels ces essais ont permis de s'assurer que **Zymasil UD** apporte une alternative fiable à l'ensemencement avec réhydratation.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules viables > 10¹⁰ UFC/g)
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491)

→ DOSES RECOMMANDÉES

De 25 à 30 g/hl.

→ MODE D'EMPLOI

Incorporation sans réhydratation le plus tôt possible dans la benne à vendange, au conquêt, au pressoir ou dans la cuve avec réhydratation. Du fait de la variabilité de la vendange et des conditions de température de la récolte, l'application de cette technique de levurage nécessite le conseil d'un œnologue.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 500 g en carton de 10 kg
- Sac de 10 kg