



ZYMASIL® Pronto Blanc

Levadura y nutriente para inoculación directa



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Zymasil pronto Blanc, es una combinación para inoculación directa, compuesta por levaduras seleccionadas, en forma seca y activa, y nutrientes específicos, para la elaboración de vinificación en blanco.

Su formulación es el resultado de años de estudios e investigaciones, llevados a cabo por el grupo de investigación de AEB.

La elección de una cepa, *Saccharomyces Cerevisiae* var *Bayanus* y su mejora en la fase de producción industrial, son la clave de la alta vitalidad del producto. Los estudios aplicados también han profundizado en la relación levadura-nutriente, devolviendo un nutriente capaz de potenciar el rendimiento de la cepa utilizada.

Zymasil pronto Blanc, es un preparado de inóculo directo capaz de fermentar con éxito sin ser rehidratado. La facilidad de uso y los altos rendimientos de fermentación representan las características de Zymasil pronto Blanc.

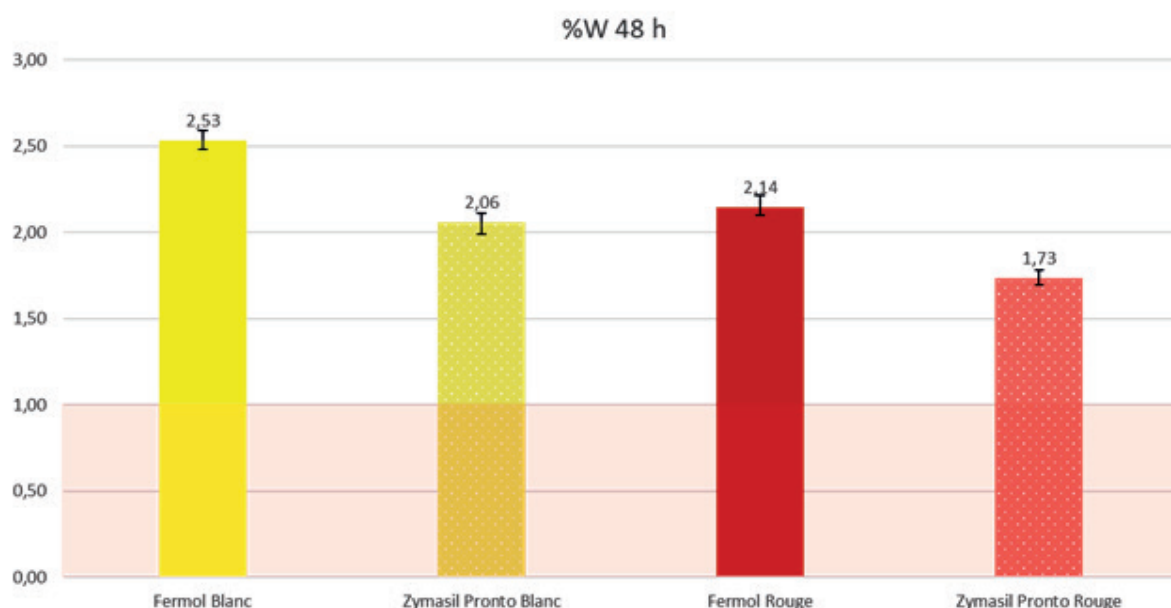
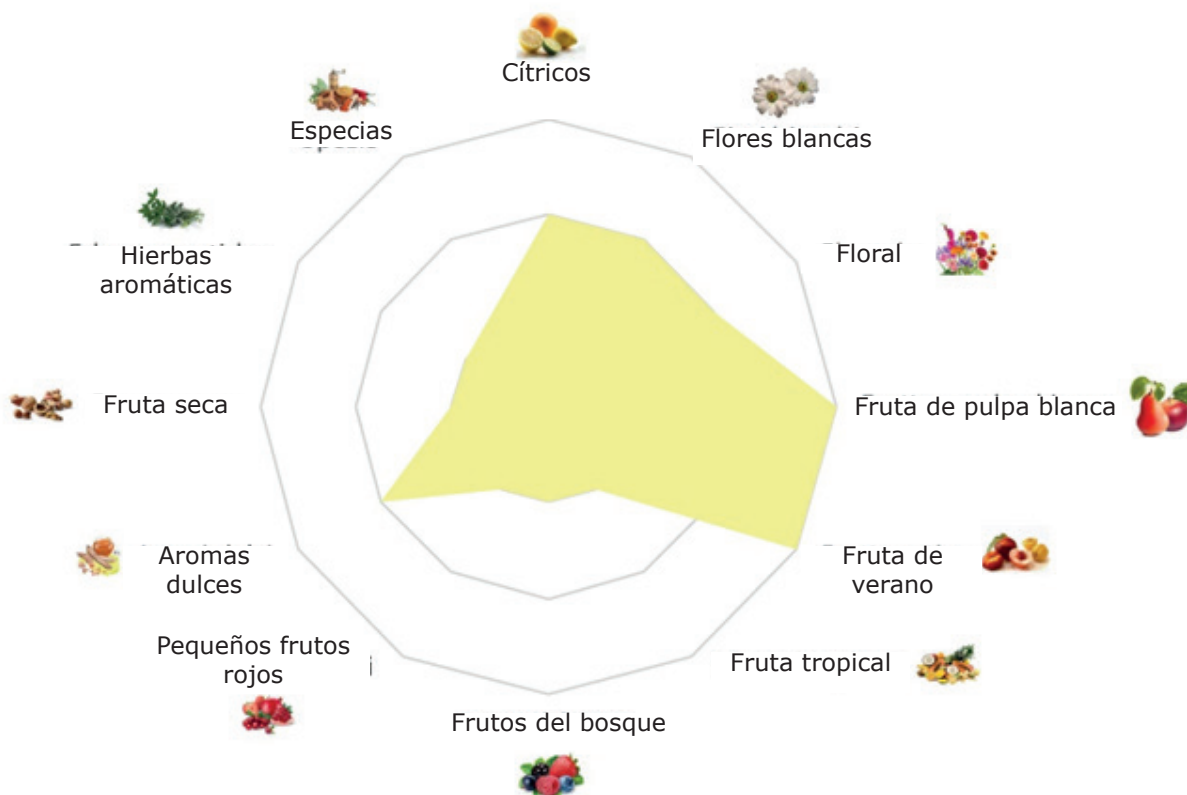


Figura 1- Expresión de la pérdida de peso, medida después de las 48 horas del inicio de la fermentación. El rendimiento de la cepas estándar, en rehidratación según la filosofía AEB, con levaduras de inoculación directa.





ZYMASIL® Pronto Blanc



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura seca activa, nutriente para levaduras a base de sales amoniacaes, tiamina, paredes celulares de levadura.

- ◇ 25g/hL aportan 2,225 mg/L de NFA.
- ◇ Poder alcohólico ideal: hasta 15,5%
- ◇ Fenotipo Killer: neutro
- ◇ Resistencia al cobre: óptima
- ◇ Acidez volátil: bajo productor

→ DOSIS DE EMPLEO

25-30 g/hL.

→ FROMA DE EMPLEO

La adición se puede realizar directamente al llenar el depósito.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo

Saco de 5 kg netos

