



ZYMASIL® Pronto Rouge

Levadura y nutriente para inoculación directa



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Zymasil Pronto Rouge, es una combinación para la inoculación directa, compuesta por levaduras seleccionadas, en forma seca y activa, y de nutrientes específicos para la elaboración de vinos tintos. 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* 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 Rouge, 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 Rouge**.

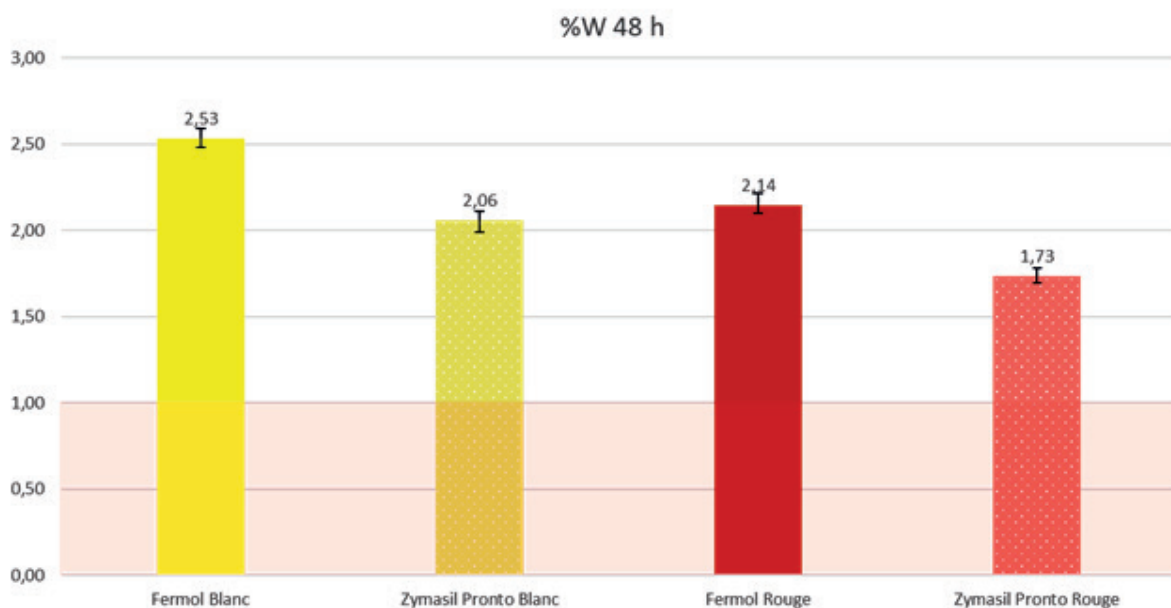
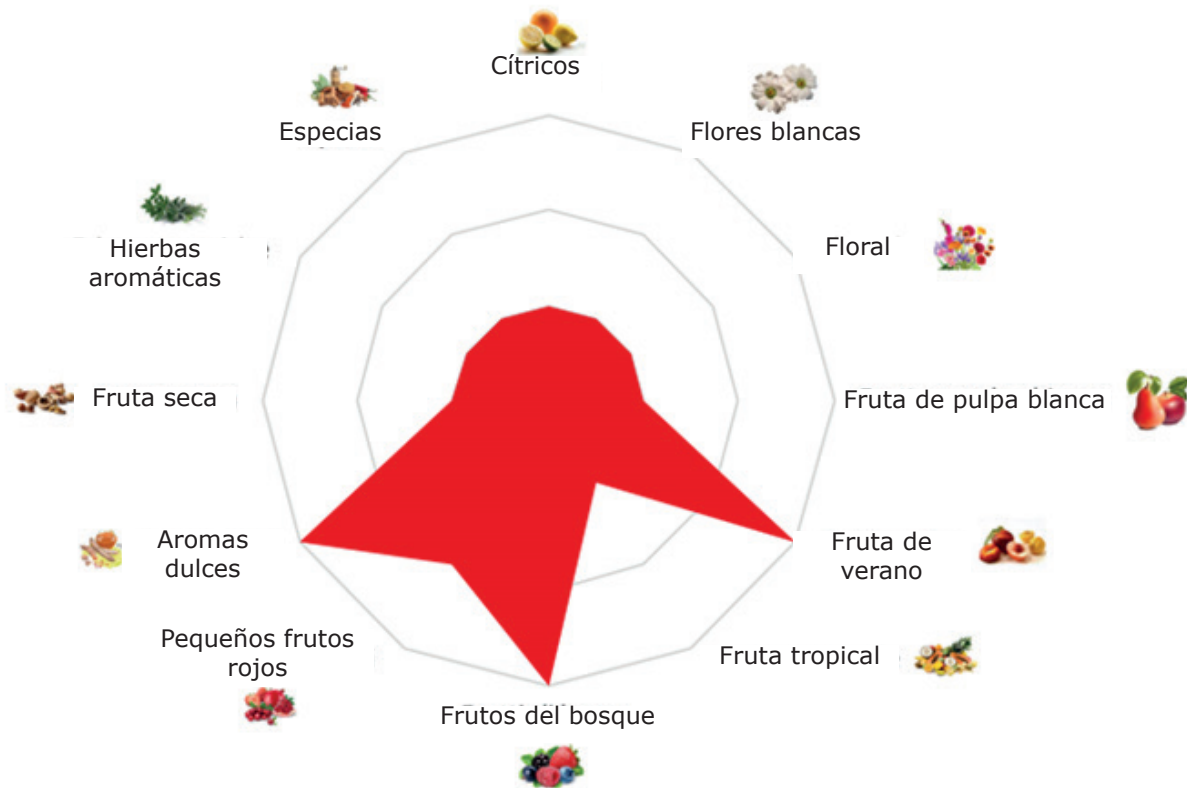


Figura 1- Expressão da perda de peso, medida 48 horas após o início da fermentação. Comparam-se os desempenhos das estirpes padrão, na reidratação segundo a filosofia AEB, com leveduras de inóculo direto.





ZYMASIL® Pronto Rouge



→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura seca activa, nutriente para levaduras a base de sales amoniacales, 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

