



# 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**.

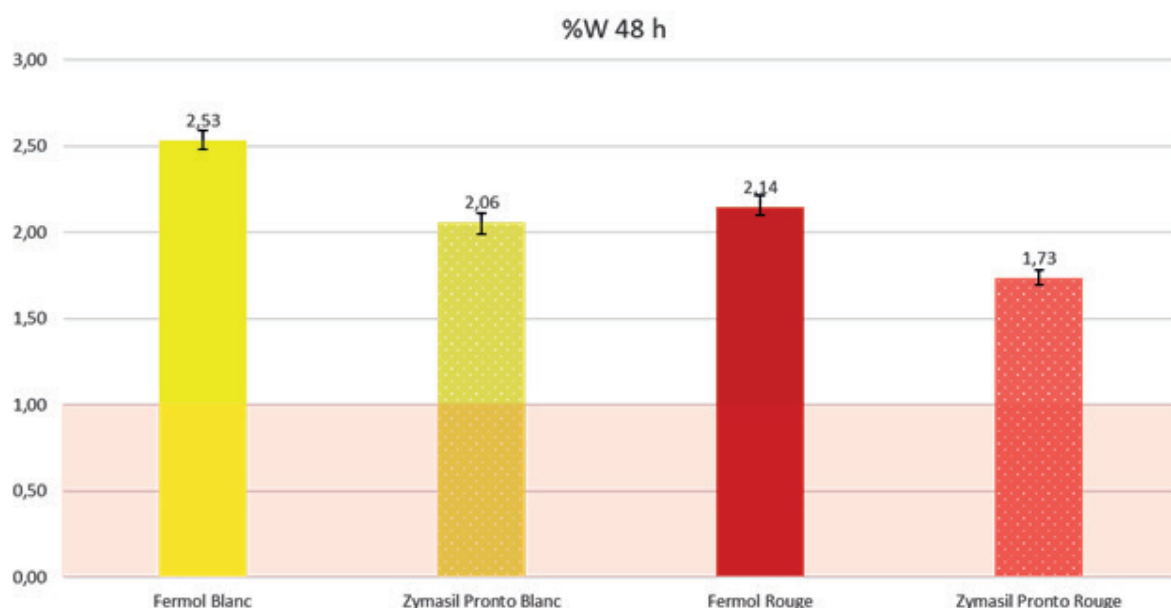
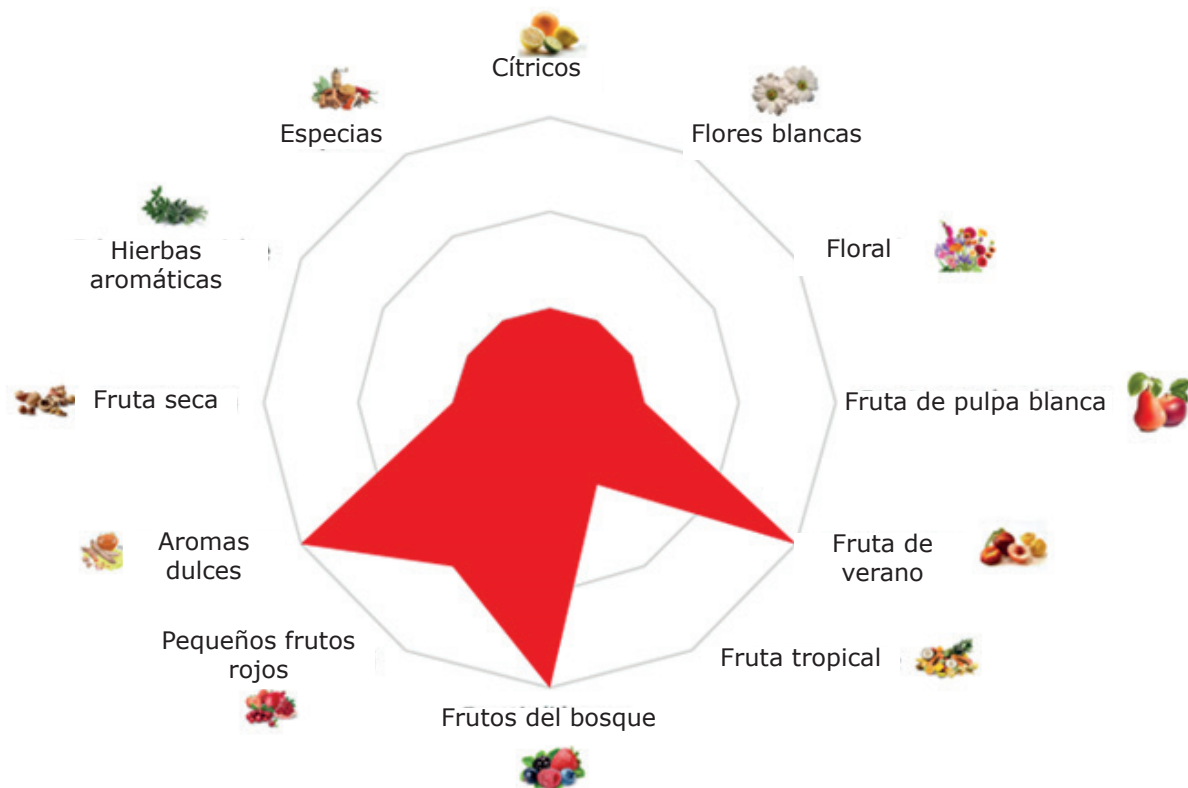


Figura 1- Expressão da perda de peso, medida 48 horas após o início da fermentação. Comparam-se os desempenhos das estirpes padrão, na reidratação segundo a filosofia AEB, com leveduras de inóculo direto.



## 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

Paquetes de 0,5 kg netos en caja de 1 kg.

Saco de 5 kg netos

