



ZYMASIL[®] Pronto Blanc

Levedura e nutriente para inóculo direto



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Zymasil Pronto Blanc, é um blend para inóculo direto, composto por leveduras selecionadas, em forma seca e ativa, e nutrientes específicos, para a vinificação em branco.

A sua formulação é o fruto de anos de estudos e investigações, realizados pelo grupo de investigação da AEB.

A escolha de uma estirpe, *Saccharomyces Cerevisiae* var *Bayanus* e o seu melhoramento na fase de produção industrial, são a chave da elevada vitalidade do produto. Os estudos aplicados têm, por outro lado, aprofundado a relação levedura-nutriente, restituindo um nutriente capaz de exaltar as performances da estirpe utilizada.

Zymasil Pronto Blanc, é um preparado de inóculo direto capaz de fermentar com sucesso sem ser reidratado.

A facilidade de utilização e a elevada performance fermentativa são as características de **Zymasil Pronto Blanc**.

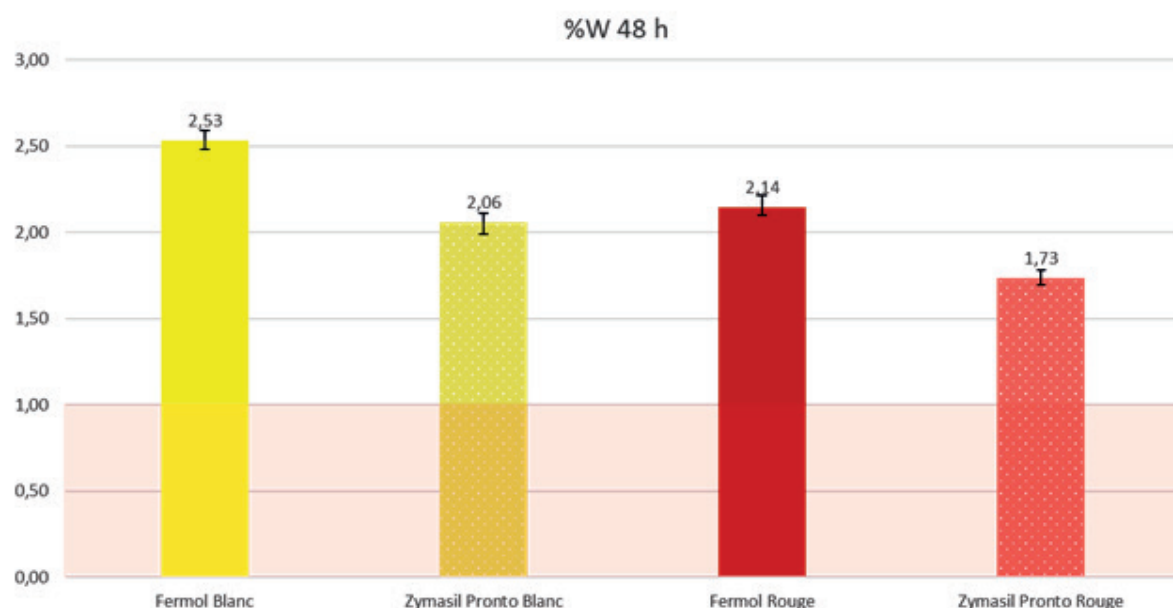
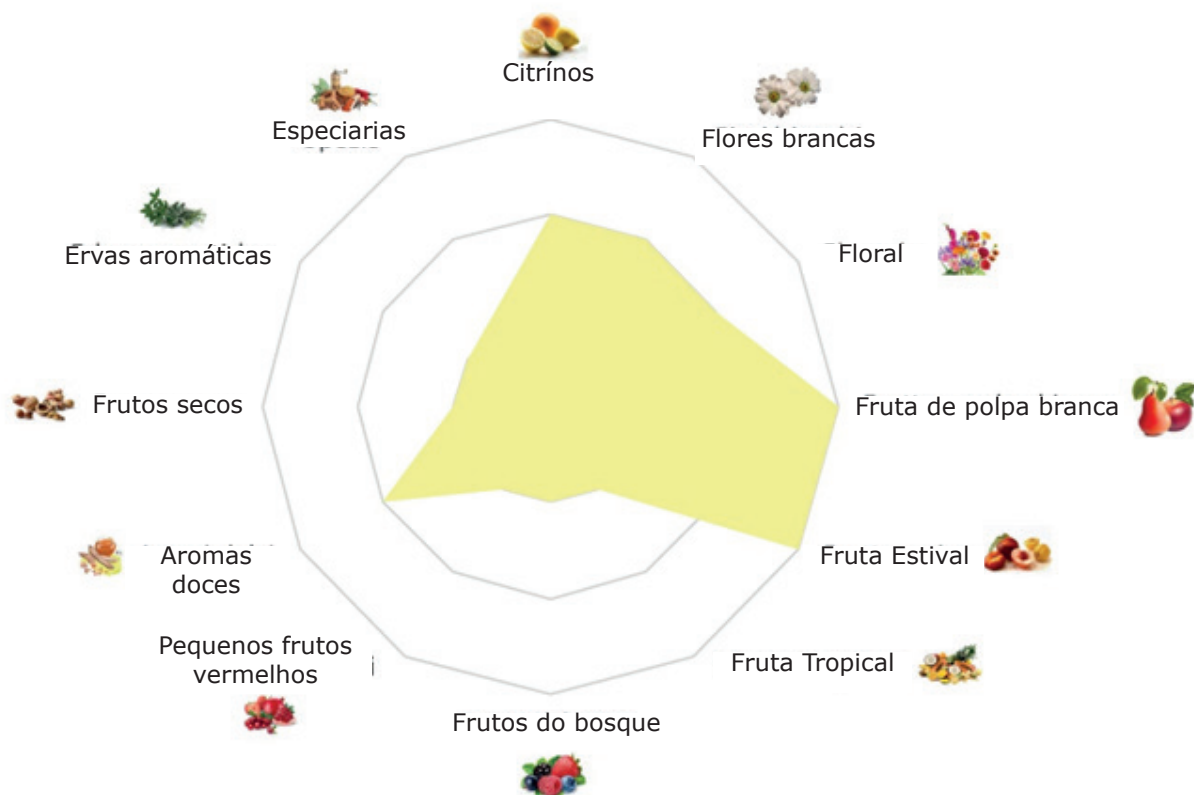


Figura 1-Expressão da perda de peso, medida 48 horas após o início da fermentação. Comparam-se os desempenhos das estirpes padrão, na reidratação segundo a filosofia AEB, com leveduras de inóculo direto.





ZYMASIL® Pronto Blanc



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras seca ativa, nutriente para leveduras à base de sais de amônia, tiamina, cascas de leveduras.

- ◇ 25g/hL cedem 2,225 mg/L de APA.
- ◇ Potência alcoólica ideal: até 15,5%
- ◇ Fenótipo Killer: neutro
- ◇ Resistência ao cobre: ótima
- ◇ Acidez volátil: baixo produtor

→ DOSES RECOMENDADAS

25-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

A adição pode ser feita diretamente ao encher o tanque.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em lugar fresco e seco afastado da luz e calor diretos.

Pacote de 500 g em caixas de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

