

NXT Zymasil Cider

Levedura seca ativa para a produção de sidra

ESTILOS DE SIDRA

NXT Zymasil Cider é uma levedura para ser utilizada na produção de sidras doces e frutadas, com baixo ou alto ABV (teor alcoólico em volume). Para fermentar sumos recém obtidos ou concentrados. Esta levedura tem uma fase de latência curta. Assegura uma fermentação robusta, produzindo sidras com um perfil sensorial frutado e floral, dominado pela fruta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO	16-24°C (61-75°F)
FLOCULAÇÃO	Alta
TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL	15% ABV
ÉSTERES TOTAIS	Médios
H ₂ S (NOTAS SULFÍDRICAS)	Baixo
POF (NOTAS FENÓLICAS)	Negativo

As leveduras AEB para sidra são testadas segundo um padrão rigoroso e somente são lançadas no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e confiabilidade são seguros e confiáveis.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS E GUSTATIVAS

NXT Zymasil Cider confere à sidra um aroma fresco, frutado e doce impulsionado principalmente pelo octanoato de etilo para as notas frutadas e florais que complementam uma sidra de uma única variedade de maçã ou de mistura. A produção de acidez volátil é muito baixa bem como a formação de sulfeto de hidrogénio (H₂S).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Humidade	≤8	%
Leveduras viáveis	> 1 x 10 ¹⁰	Células vivas/g
Coliformes	< 10 ²	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ²	cfu/g
Bactérias Lácticas	≤10 ⁵	cfu/g
Bactérias Acéticas	≤10 ⁴	cfu/g
Bolores	≤10 ³	cfu/g
Leveduras Non- <i>Saccharomyces</i>	≤10 ⁴	cfu/g

As leveduras AEB para sidra são testadas segundo um padrão rigoroso e somente são lançadas no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e confiabilidade são seguros e confiáveis.

FICHA TÉCNICA

DOSES

Levedura reidratada: reidratar a levedura (20 g/hL) em sumo de maçã, a temperatura entre 16-24°C.

Levedura seca: adicionar a levedura (30 g/hL) diretamente no fermentador e a temperatura entre 16-24°C.

CONSERVAÇÃO

Armazenar as embalagens em local seco, sem odores e, se possível, fechadas à vácuo, a temperaturas inferiores a 30°C (86°F).

Não congelar e limitar a exposição ao ar. Após a abertura da embalagem, a levedura deve ser utilizada imediatamente.

A validade é de 48 meses da data de produção. Não utilizar após a data de validade indicada na embalagem.

EMBALAGENS

Disponível em pacotes com 500 g em caixas com 1 kg e em sacos com 10 kg.

Para volumes menores ou maiores, contactar AEB NEXT ou consultar a plataforma eCommerce da AEB em aeb-group.com.

CONTACTOS

Para informações complementares, enviar um e-mail a info@aeb-group.com ou visitar o site aeb-group.com

A AEB Group é líder no setor das leveduras, da fermentação, enzimas, filtração, e eco-biotecnologias para a indústria alimentar e de bebidas.

MODO DE APLICAR / INOCULAÇÃO

É recomendado reidratar a levedura.

Para a reidratação, adicionar a levedura seca (20 g/hL) em água estéril + 5% de açúcar (sumo de maçã) a 36°C (97°F) na proporção de 1:10. Misturar delicadamente e deixar descansar durante cerca um minuto. A seguir, agitar delicadamente e deixar descansar por mais 20 minutos. Sucessivamente, agitar novamente, delicadamente e adicionar mais sumo para arrefecer até à temperatura de fermentação antes de adicionar o levedo à massa a fermentar.

Se a reidratação da levedura não for possível, a levedura pode ser adicionada diretamente no fermentador, porém numa dose ligeiramente superior (30 g/hL).

Para evitar o estresse da levedura, assegurar-se de que as variações de temperatura sejam mínimas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto é *OGM free*.

Este produto é *allergen-free*.

Para informações complementares, consultar a ficha de segurança do produto (MSDS) ou contactar o Controlo de Qualidade da AEB Group.