

# NXT Zymasil Cider

## Levure sèche active pour la production de cidre

### STYLES DE CIDRE

**NXT Zymasil Cider** est une levure de cidre idéale pour fermenter les jus fraîchement pressés et les jus à base de concentré afin de produire des cidres doux et fruités, à faible ou à forte teneur en alcool. Cette levure présente une phase de latence courte tout en assurant une fermentation robuste pour produire un cidre au profil sensoriel fruité et floral dominé par le fruit.

### PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| SOUCHE DE LEVURE            | <i>Saccharomyces cerevisiae</i> |
| TEMPÉRATURE DE FERMENTATION | 16-24°C   61-75°F               |
| FLOCCULATION                | Faible                          |
| TOLÉRANCE À L'ALCOOL        | 15 % ABV                        |
| TOTAL ESTERS                | Moyenne                         |
| H <sub>2</sub> S            | Faible                          |
| POF                         | Négatif                         |

**Les levures de cidre AEB sont testées selon des normes élevées et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont satisfaits.**

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

**NXT Zymasil Cider** confère au cidre un arôme et une saveur frais, fruités et sucrés, principalement dus à l'octanoate d'éthyle qui apporte des notes fruitées et florales qui complètent le cidre d'une seule variété de pomme ou d'un mélange. L'acidité volatile est très faible, tout comme la formation de soufre (H<sub>2</sub>S).

### MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

|                                  |                        |                    |
|----------------------------------|------------------------|--------------------|
| Humidité                         | ≤8                     | %                  |
| Viabilité de la levure           | > 1 x 10 <sup>10</sup> | cellules viables/g |
| Coliformes                       | < 10 <sup>2</sup>      | cfu/g              |
| <i>Staphylococcus aureus</i>     | < 10 <sup>2</sup>      | cfu/g              |
| Bactéries lactiques et acétiques | ≤10 <sup>5</sup>       | cfu/g              |
| Bactéries de l'acide acétique    | ≤10 <sup>4</sup>       | cfu/g              |
| moules                           | ≤10 <sup>3</sup>       | cfu/g              |
| Non <i>Saccharomyces Levures</i> | ≤10 <sup>4</sup>       | cfu/g              |

Les levures AEB NEXT sont testées selon des normes strictes et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont satisfaits.

## MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Doser la levure réhydratée dans le jus de pomme du fermenteur à raison de 20 g/hl de jus à 16-24°C.

Doser la levure sèche dans le jus de pomme du fermenteur à raison de 30 g/hl de jus à 16-24°C.

## CONSERVATION

Conserver dans un emballage sous vide si possible, dans un environnement sec et inodore, à une température inférieure à 30°C / 86°F.

Limiter l'exposition à l'air. Ne pas congeler. Dès l'ouverture de l'emballage, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 48 mois à compter de la date de production. Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

## CONDITIONNEMENTS

Disponible en paquets de 500 g de papier d'aluminium contenant 1 kg et en sacs de 10 kg.

*Pour des volumes plus petits ou plus importants, veuillez contacter AEB NEXT, visiter [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou la plateforme eCommerce via le site web.*

## CONTACTS

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envoyer un courrier électronique à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

*Le groupe AEB est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et des écobiotechnologies dans l'industrie des boissons et de l'alimentation.*

## EMPLOI

Il est recommandé de réhydrater la levure.

Pour la réhydratation, dissoudre la levure sèche (20 g/hl) dans de l'eau stérile additionnée de 5% de sucre (jus de pomme) à 36°C / 97°F dans un rapport de 1:10. Remuer doucement et laisser reposer pendant environ 20 minutes. Remuer à nouveau délicatement et ajouter du jus pour refroidir à la température de fermentation avant de procéder à l'ensemencement.

Si la réhydratation de la levure n'est pas possible, la levure peut être ensemencée directement dans le fermenteur, mais à un taux légèrement plus élevé (30 g/hl).

Pour éviter le stress des levures, veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas un OGM.

Ce produit est exempt d'allergènes.

*Veuillez consulter la fiche de données de sécurité du produit (MSDS).*