

NXT Zymasil Cider

Aktive Trockenhefe für die Apfelweinherstellung

APFELWEIN STYLES

NXT Zymasil Cider is a cider making yeast ideal for fermenting both freshly pressed juice and juice from concentrate to make sweet and fruity ciders whether low or high ABV. This yeast has a short lag phase while giving a robust fermentation to produce a cider with a fruity floral sensory profile that is dominated by the fruit.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

HEFE-STAMM	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
GÄRTEMPERATUR	16-24°C 61-75°F
FLOCKIERUNG	gering
ALKOHOLTOLERANZ	15 % ABV
GESAMT ESTER	mittel
H ₂ S (SCHWEFELNOTEN)	gering
POF (PHENOLISCHE NOTEN)	negativ

AEB-Äpfelweihenefen werden nach einem hohen und strengen Standard getestet und werden nur dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter erfüllt sind.

AROMA- UND GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN

NXT Zymasil Cider gives a fresh fruity sweet aroma and flavour to the cider driven primarily by ethyl octanoate for fruity/floral notes that complement a single apple variety cider or a blend. Volatile acidity is very low, as is sulphur (H₂S) formation.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Luftfeuchtigkeit	≤8	%
Hefe Lebensfähigkeit	> 1 x 10 ¹⁰	Viable cells/g
Coliforme Bakterien	< 10 ²	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 ²	cfu/g
Milchsäurebakterien	≤10 ⁵	cfu/g
Essigsäurebakterien	≤10 ⁴	cfu/g
Schimmelpilze	≤10 ³	cfu/g
Nicht-Saccharomyces-Hefe	≤10 ⁴	cfu/g

AEB NEXT Yeast werden nach einem hohen und strengen Standard getestet und erst dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter erfüllt sind.

DOSIERUNG

Die rehydrierte Hefe wird dem Apfelsaft im Gärbehälter mit einer Menge von 20 g/hl Saft bei 16-24 °C zugesetzt.

Die Trockenhefe wird dem Apfelsaft im Gärbehälter mit einer Menge von 30 g/hl Saft bei 16-24°C / 61-75°F zugesetzt.

LAGERUNG

Möglichst in vakuumversiegelten Verpackungen und unter trockenen, geruchsfreien Bedingungen unter 30°C / 86°F lagern.

Nicht der Luft aussetzen. Nicht einfrieren. Nach dem Öffnen der Verpackung sollte die Hefe sofort verwendet werden.

Die Haltbarkeit beträgt 48 Monate ab Produktionsdatum. Nach dem auf der Packung angegebenen Verfallsdatum nicht mehr verwenden.

VERPACKUNGSGRÖSSE

Erhältlich in 500g-Nettofolienpackungen mit 1 kg Inhalt und in Säcken mit 10 kg Inhalt.

Für kleinere oder größere Mengen wenden Sie sich bitte an AEB NEXT, besuchen Sie www.aeb-group.com oder die eCommerce-Plattform auf der Website.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Für weitere Informationen senden Sie bitte eine E-Mail an info@aeb-group.com oder besuchen Sie uns unter aeb-group.com

AEB Group ist ein führendes Unternehmen in den Bereichen Hefe, Fermentation, Enzyme,

ANWENDUNG

Es wird empfohlen, die Hefe zu rehydrieren.

Zur Rehydrierung wird die Trockenhefe (20 g/hl) in sterilem Wasser mit 5% Zucker (Apfelsaft) bei 36°C im Verhältnis 1:10 aufgelöst. Vorsichtig umrühren und etwa 20 Minuten stehen lassen. Rühren Sie erneut vorsichtig um und fügen Sie mehr Saft hinzu, um die Gärtemperatur zu erreichen, bevor Sie die Hefe ansetzen.

Wenn eine Rehydrierung der Hefe nicht möglich ist, kann die Hefe direkt in den Gärbehälter gegeben werden, allerdings mit einer etwas höheren Menge (30 g/hl).

Um Stress für die Hefe zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass die Temperaturschwankungen minimal sind.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Dieses Produkt ist frei von GVO.

Dieses Produkt ist allergenfrei.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Produktsicherheitsdatenblatt (MSDS) oder wenden Sie sich an die AEB Group Quality Control.