



ZYMASIL®

Mehrzweckhefe für Weiß- und Rotweine sowie für Fermentationen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis einer strengen Auswahl, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten getroffen wurde. Das umfangreiche Angebot zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, aromatische Vorstufen zu erzeugen, Gärungsester und Acetate in unterschiedlichen Mengen und Anteilen zu produzieren, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefestämme sind technologisch hochgradig charakterisiert und produzieren nur äußerst geringe Mengen von Verbindungen, die die Qualität des Weins beeinträchtigen könnten. Zymasil behält seine Aktivität auch bei grenzwertigen Gärtemperaturen unverändert bei, d.h. innerhalb breiter Parameter und so, dass unter allen Arbeitsbedingungen hervorragende Ergebnisse erzielt werden. Die Zugabe von 20 g/hL Zymasil bewirkt ein Überwiegen des zugesetzten Reinstammes gegenüber der natürlichen einheimischen Flora, so dass die Gärung in nahezu reiner Form abgeschlossen wird. Zymasil besteht aus Zellen, die sich in einem perfekten Stadium der biologischen Aktivität befinden und daher gegen die Wirkung von Schwefeldioxid in den üblichen Anwendungsdosen bis zu einer Dosis von 1 ppm resistent sind.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Saccharomyces cerevisiae Hefe (Anzahl der lebensfähigen Zellen >10¹⁰ UFC/g). Es enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

In 10 Teilen Wasser, dem Zucker beimischen, rehydrieren, max. 38°C für 20-30 Minuten. Es wird empfohlen, Wasser zur Reaktivierung von Fermoplus Energy 3.0 im Verhältnis 1:4 mit Hefe hinzuzufügen. Die durchgeführten Tests zeigen, dass mit Fermoplus Energy 3.0 die Anzahl der Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um ca. 30% ansteigt.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Selected active dry yeast (ADY) for main vinifications and for refermentations. Specific strains of *Saccharomyces cerevisiae* ph.v. *cerevisiae* neutral with regard to the killer factor.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es wird empfohlen, sie bei einer Temperatur unter 20°C zu lagern.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 10 kg Inhalt.

