



ZYMASIL® Bayanus

Levedura polivalente para fermentações especiais



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Zymasil Bayanus é uma levedura seca activa proveniente de uma cultura pura de *Saccharomyces bayanus (oviformis)* particularmente seleccionada para ser utilizada no sector enológico, nas fermentações e refermentações especiais e em condições difíceis. **Zymasil Bayanus** além das normais vinificações é particularmente indicado para as refermentações e principalmente para a produção de vinhos espumantes, aqueles obtidos em autoclave ou pelo sistema clássico em garrafa. Esta estirpe de levedura é, além disso, aconselhada quando se devem fermentar mostos com alto conteúdo em açúcares e, portanto, quando o grau alcoólico a alcançar é particularmente elevado.

Zymasil Bayanus apresenta um conteúdo de cerca de 20 bilhões de células vivas por grama de produto (2×10^{10}) é por isso capaz de provocar dentro de pouquíssimas horas da inoculação o arranque da fermentação. **Zymasil Bayanus** resiste muito bem à acção inibitória do anidrido sulfuroso como também aos altos teores de álcool e de pressão; a sua actividade se mantém constante inclusive com baixas temperaturas e com baixos valores de pH.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis $> 10^{10}$ UFC/g). Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água (máx. 38°C), açucarada, durante 20-30 minutos. Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaio realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpe específica de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos de 10 kg.

