



ZYMASIL® Complex

Levadura seleccionada seca activa



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las fermentaciones principales son normalmente desarrolladas de levaduras de cuya cepa pertenece a *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*; mientras para las fermentaciones difíciles, la conclusión de fermentaciones y refermentaciones en géneros, las cepas de levadura más indicada son *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*. A menudo el técnico interviene al final de la fermentación, llevado con una cepa de la raza fisiológica *cerevisiae*, engañando sucesivamente una cepa de la raza fisiológica *bayanus*, con el objeto de asegurarse en las últimas fases una fermentación segura.

De esta observación ha nacido la exigencia de poner a disposición del técnico un preparado a base de levaduras seleccionadas secas activas, pertenecientes a la raza fisiológica *cerevisiae* y *bayanus*, que reúnen las ventajas.

Zymasil® Complex es un cultivo puro de cepa seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* y *Saccharomyces cerevisiae bayanus*, oportunamente agregados, contenido cerca de 25 millones de células activas por gramo de producto ($2,5 \times 10^{10}$), en proporción tal de garantizar un inicio rápido de la fermentación y una perfecta conclusión.

Con **Zymasil® Complex** el tiempo de inicio de fermentación (starter) resulta demasiado y el proceso general de la fermentación resulta más regular, por la constante y más prolongada formación de generaciones sucesivas de levaduras.

Zymasil® Complex asegura el mantenimiento de la actividad metabólica final al completo consumo de azúcares, conjurando cualquier resto de fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura seca activa.

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL en las normales vinificaciones.

20-40 g/hL en las refermentaciones.

30-50 g/hL en los restos de fermentaciones y en los casos difíciles.





ZYMASIL® Complex

→ FORMA DE EMPLEO

Reidratar la levadura seca activa en cerca de 10 partes de agua tibia (max 35°C), azucarada eventualmente con MCM esteril, por al menos 20-30 minutos. Introducir cuando la levadura esta rehidratada y, en fase de avanzada multiplicación en el mosto posiblemente defecado y límpido, homogenizar oportunamente. En las fermentaciones de grandes cantidades, es aconsejable disolver la dosis total de **Zymasil® Complex** en 5% de la masa a tratar. Cuando la fermentación es muy avanzada, se aconseja cuando el entero volúmen a fermentar.

En los caso de fermentaciones activar preventivamente un pied de cuve

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para una conservación óptima del producto, se aconseja de conservarlo en lugar fresco a temperatura inferior a 20°C.

Bolsa laminada de 0,500 kg.

