

NXT Zymasil Cider

Lievito secco attivo per la produzione di sidro

STILI DI SIDRO

NXT Zymasil Cider è un lievito per la produzione di sidro ideale per la fermentazione sia di succo appena spremuto sia di succo da concentrato, per la produzione di sidri dolci e fruttati, sia a basso che ad alto dolci e fruttati, sia a basso che ad alto grado alcolico. Questo lievito ha una fase di avvio breve, pur garantendo una fermentazione robusta che consente di produrre un sidro con un profilo sensoriale fruttato e floreale, dominato dai sentori di frutta.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16-24°C 61-75°F
FLOCCULAZIONE	Alta
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	15 % ABV
ESTERI TOTALI	Medi
H ₂ S (NOTE SOLFUREE)	Low
POF (NOTE FENOLICHE)	Negative

I lieviti per sidro AEB sono testati secondo uno standard elevato e rigoroso e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono rispettati.

CARATTERISTICHE AROMATICHE E GUSTATIVE

NXT Zymasil Cider conferisce al sidro un aroma fresco, fruttato e dolce, caratterizzato principalmente dall'ottanoato di etile per le note fruttate e floreali, sia su sidro di una singola varietà di mela, sia su miscela. L'acidità volatile è molto bassa, così come la formazione di Anidride Solforosa (H₂S).

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Umidità	≤8	%
Lieviti Rivificabili	> 1 x 10 ¹⁰	Cellule Vive/g
Coliformi	< 10 ²	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ²	cfu/g
Batteri Lattici	≤10 ⁵	cfu/g
Batteri Acetici	≤10 ⁴	cfu/g
Muffe	≤10 ³	cfu/g
Lieviti Non- <i>Saccharomyces</i>	≤10 ⁴	cfu/g

I lieviti di AEB NEXT sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo quando tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità sono stati superati.

METODO DI INOCULO / DOSAGGIO

Dosare il lievito reidratato nel succo di mela a una concentrazione di 20 g/hl a 16-24°C.

Dosare il lievito secco a inoculo diretto nel succo di mela a una concentrazione di 30 g/hl a 16-24°C.

CONSERVAZIONE

Conservare gli imballi sottovuoto sigillati, se possibile, in condizioni asciutte, a meno di 30°C / 86°F.

Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. All'apertura della confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 48 mesi dalla data di produzione. Non utilizzare dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

CONFEZIONI

Disponibile in pacchetti da 500g in confezioni da 1kg e sacchi da 10 kg.

Per volumi più piccoli o più grandi, contattate AEB NEXT o visitate la piattaforma eCommerce di AEB Brewing su aeb-group.com.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, inviare un'e-mail a info@aeb-group.com o visitare il sito aeb-group.com

AEB Group è leader nel settore dei lieviti, per fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle eco-biotecnologie nell'industria alimentare e delle bevande.

UTILIZZO

Si consiglia di reidratare il lievito.

Per la reidratazione sciogliere il lievito secco (20 g/hl) in acqua sterile più il 5% di zucchero (succo di mela) a 36°C / 97°F in un rapporto di 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa un minuto. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare di nuovo delicatamente e aggiungere altro succo per raffreddare la temperatura di fermentazione prima dell'inoculo.

Se la reidratazione del lievito non è possibile, il lievito può essere introdotto direttamente nel fermentatore, ma a una concentrazione leggermente superiore (30 g/hl).

Per evitare lo stress del lievito, assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto è GMO free.

Questo prodotto è allergen-free.

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.