



ZYMASIL® Bayanus

Levedura polivalente para fermentações especiais



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são o resultado de seleções rigorosas, realizadas também em colaboração com institutos de investigação de prestígio. A ampla gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, e de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidades extremamente limitadas, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho. **Zymasil Bayanus** é uma levedura seca ativa proveniente de uma cultura pura de *Saccharomyces bayanus (oviformis)*, selecionada para ser utilizada em fermentações e refermentações especiais e em condições difíceis.

O **Zymasil Bayanus** resiste muito bem à ação inibidora do dióxido de enxofre, bem como a elevados teores de álcool e pressão; a sua atividade mantém-se constante mesmo a baixas temperaturas e a baixos valores de pH. Além de ser utilizado nas vinificações normais, o **Zymasil Bayanus** é particularmente indicado para refermentações e, sobretudo, para a produção de vinhos espumantes, tanto os obtidos em autoclave como os produzidos pelo método clássico em garrafa. Esta estirpe de levedura é também recomendada nos casos em que é necessário fermentar mostos com elevado teor de açúcares e, por conseguinte, o grau alcoólico a atingir seja particularmente elevado.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis >10¹⁰ 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. Ensaios 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

Recomenda-se manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.
Sacos de 10 kg.

