



# ZYMASIL® Pronto Blanc

Lievito e nutriente per l'inoculo diretto



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Zymasil pronto Blanc**, è un blend per l'inoculo diretto, composto da lievito selezionato, in forma secca ed attiva, e nutrienti specifici, per la vinificazione in bianco.

La sua formulazione è il frutto di anni di studi ed investigazioni, operati dal gruppo di ricerca di AEB. La scelta di un ceppo, *Saccharomyces Cerevisiae var Bayanus* ed il suo miglioramento in fase di produzione industriale, sono la chiave della elevata vitalità del prodotto. Gli studi applicati hanno inoltre approfondito la relazione lievito-nutriente, restituendo un nutriente in grado di esaltare le performance del ceppo utilizzato.

**Zymasil pronto Blanc**, è un preparato ad inoculo diretto in grado di fermentare con successo senza essere reidratato.

La facilità d'uso e le elevate performances fermentative, rappresentano le caratteristiche di **Zymasil pronto Blanc**.

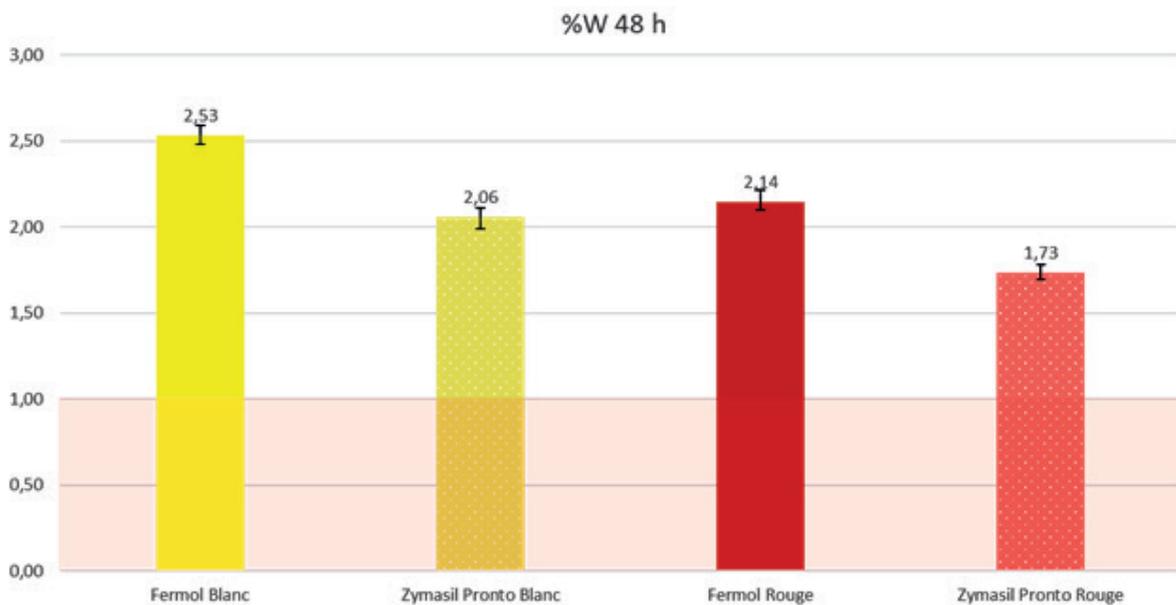


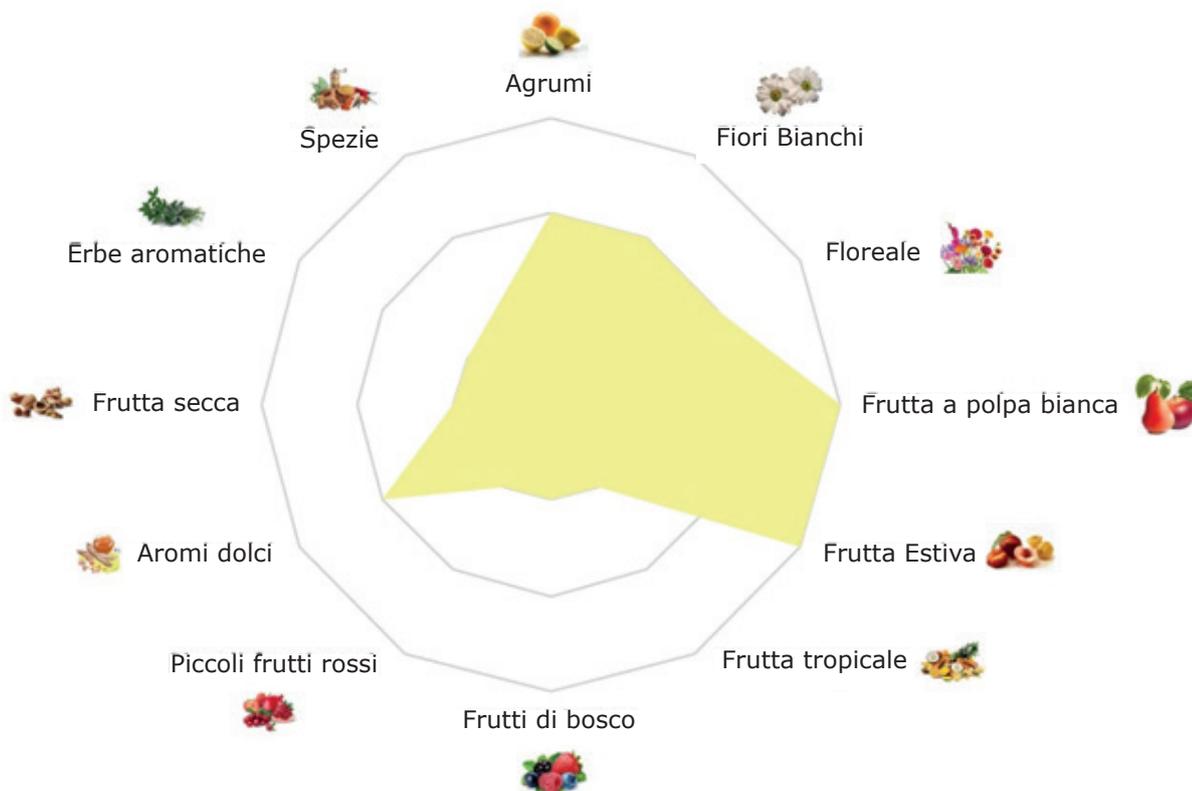
Figura 1-Espressione del calo in peso, misurato dopo 48ore dall'inizio della fermentazione. Vengono confrontate le performance di ceppi standard, in reidratazione secondo la filosofia AEB, con i lieviti ad inoculo diretto.

Referenza: ZYMASIL\_PRONTO\_BLANC\_TDS\_IT\_0270522\_OENO\_Italy





## ZYMASIL® Pronto Blanc



### COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito secco attivo, nutriente per lieviti a base di sali ammoniacali, tiamina, scorze di lieviti.

- ◇ 25g/hL apportano 2,225 mg/L di APA.
- ◇ Potere alcoligeno ideale: fino a 15,5%
- ◇ Fenotipo Killer: neutro
- ◇ Resistenza al rame: ottima
- ◇ Acidità volatile: basso produttore

#### → DOSI D'IMPIEGO

25-30 g/hL.

#### → MODALITÀ D'USO

L'aggiunta può essere effettuata direttamente al riempimento del tank.

#### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da 0,5 kg in scatole da 1 kg

Sacchi da 5 kg

