



# ZYMASIL®

Levure polyvalente pour vins blancs, vins rouges et refermentations



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par AEB sont le résultat de sélections rigoureuses réalisées en collaboration avec de prestigieux instituts de recherche. La large gamme disponible se caractérise par la capacité des levures à libérer ou produire des composés d'intérêts œnologiques tels que des précurseurs aromatiques, des esters, des acétates, de la glycérine, des mannoprotéines ou d'autres composés bénéfiques aux vins. Toutes les souches de levures sélectionnées sont analytiquement caractérisées et produisent des quantités extrêmement limitées de composés pouvant altérer la qualité du vin. Une des principales caractéristiques de la levure **Zymasil®** est de conserver toute son activité à des conditions extrêmes de fermentation. Son large spectre d'action garantit de bons résultats à de faibles températures de fermentation.

L'addition de 20 g/hl de **Zymasil®** entraîne la prédominance de la souche sélectionnée par rapport à la flore indigène, assurant ainsi une fermentation totale.

**Zymasil®** est constituée de cellules biologiquement actives et résistantes à des doses de dioxyde de soufre allant jusqu'à 1 ppm.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules viables > 10<sup>10</sup> UFC/g).
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

## → DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hl.

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau, préalablement sucrée à 5 %, pendant 20 à 30 min à une température maximale de 38°C. Il est recommandé d'ajouter **Fermoplus Energy Glu 3.0** lors de la réhydratation, dans un ratio de ¼ par rapport à la quantité de levure **Zymasil** ajoutée. L'ajout de **Fermoplus Energy Glu 3.0** permet une augmentation de 30% du nombre de cellules 6 heures après réactivation et favorise donc la multiplication des levures.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Levure sèche active (LSA) pour vinifications de base et pour refermentations. Souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* neutre au facteur killer.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

A conserver à une température inférieure à 20 °C.

Paquet de 500 g en carton de 10 kg

