TECHNICAL DATASHEET









ZYMASIL® Cider

Lievito selezionato per rendere più efficiente la fermentazione di sidri e vini base per la produzione di sidro.

→ DESCRIZIONE TECNICA

Dopo molti anni di esperienza nella produzione di diversi tipi di sidro e vini base per la produzione di sidro, AEB ha selezionato un nuovo ceppo di lievito, adatto sia per la produzione di sidro classica che per quella moderna.

Grazie alle caratteristiche specifiche del ceppo, il lievito può essere applicato sia alla fermentazione tradizionale del sidro, utilizzando succo appena pressato, sia ai vini base per sidri prodotti da concentrato di frutta.

Il lievito ha un breve tempo di latenza e una buona resistenza verso la SO₂, quindi preverrà immediatamente sui ceppi di lievito indigeni e la fermentazione inizierà velocemente.

Zymasil® **Cider** lavora in diverse condizioni, a diverse temperature e in diverse basi contenenti concentrato di mela e pera in diverse quantità.

Diversamente da altri ceppi, se esposto a diverse condizioni tecniche e fisiche, **Zymasil® Cider** funziona bene senza produrre sostanze indesiderate come la H₂S.

Nei prodotti con una miscela di concentrato e soluzione zuccherina, si consiglia l'aggiunta di 30-40 g/hL di nutriente per lieviti (Enovit) assieme al lievito. **Zymasil® Cider** aiuta a preservare e ad accentuare diversi profili aromatici nelle basi.

Anche se **Zymasil® Cider** è molto resistente per uniformare la quantità di (CO₂, il processo di fermentazione può essere ulteriormente abbreviato utilizzando un miscelatore o il ricircolo.

Zymasil® Cider deve essere riattivato secondo le istruzioni o con l'utilizzo dell'attrezzatura Reactivateur.

-> COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito Saccharomyces cerevisiae.

→ DOSAGGIO

20-30 g/hL di mosto.









ZYMASIL® Cider

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38 °C per almeno 20-30 minuti.

-> INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Sostanza secca: 95% +- 1
- Eccellente capacità fermentativa a diverse temperature
- Fase di latenza: meno di 2 ore
- Fattore killer: neutro
- Tipo di deposito: polvere, facile da sospendere
- Produzione di schiuma: bassa
- Resistenza all'anidride solforosa: eccellente.

-> CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20 °C.

Pacchetti da 500 g netti in cartoni da kg 10. Sacchi da kg 10 netti.