



# ZYMASIL® Bayanus

Mehrzweckhefe für spezielle Gärungen



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis einer strengen Auswahl, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten getroffen wurde. Das umfangreiche Angebot zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, aromatische Vorstufen zu erzeugen, Gärungsester und Acetate in unterschiedlichen Mengen und Anteilen zu produzieren, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefestämme sind technologisch hochgradig charakterisiert und produzieren nur äußerst geringe Mengen von Verbindungen, die die Qualität des Weins beeinträchtigen könnten.

**Zymasil Bayanus** ist eine aktive Trockenhefe, die aus einer Reinkultur von *Saccharomyces bayanus* (oviformis) gewonnen wird, die speziell für die Bereiche der Weinherstellung ausgewählt wurde, in denen besondere Gärungen erforderlich sind und die Bedingungen schwierig sind. **Zymasil Bayanus** verfügt über eine gute Resistenz gegen die hemmende Wirkung von Schwefeldioxid sowie gegen hohe Alkohol- und Druckwerte; sie bleibt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten aktiv. Neben der normalen Weinbereitung wird **Zymasil Bayanus** besonders für die Nachgärung und vor allem für die Herstellung von Schaumweinen empfohlen, unabhängig davon, ob sie in Druckbehältern oder nach der klassischen Methode in der Flasche hergestellt werden. Die Verwendung dieses Stammes ist auch dann ratsam, wenn Moste mit hohem Zuckergehalt vergoren werden sollen und der Alkoholgehalt daher hoch sein wird.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

*Saccharomyces cerevisiae* Hefe (Anzahl der lebensfähigen Zellen  $>10^{10}$  UFC/g).

## → DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Lösen Sie es in 10 Teilen Zuckerwasser, max. 38°C für 20-30 Minuten. Es wird empfohlen, Wasser zur Reaktivierung von Fermoplus Energy Glu 3.0 im Verhältnis 1:4 mit Hefe hinzuzufügen. Die durchgeführten Tests zeigen, dass mit Fermoplus Energy Glu 3.0 die Anzahl der Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um ca. 30% ansteigt.

## → ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Spezifischer Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* ph. v. *bayanus*.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es wird empfohlen, sie bei einer Temperatur unter 20°C zu lagern.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 10 kg Inhalt.  
10-kg-Säcke.

