

ZYMASIL DS

Lievito secco attivo per la fermentazione di mosti di varia origine, in particolare derivati dell'uva e della canna da zucchero, adatto alla produzione di distillati invecchiati

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

ZYMASIL DS è un lievito secco attivo selezionato per la fermentazione del vino destinato alla produzione di brandy e cognac. Assicura un'elevata produzione di esteri fermentativi, contribuendo a conferire al prodotto fermentato intensi aromi fruttati e floreali. Con temperature di fermentazione ottimali comprese tra 20 °C e 27 °C, **ZYMASIL DS** è ideale per la produzione di distillati di vino con aromi complessi e rotondità complessiva, particolarmente adatto all'invecchiamento. È efficiente in condizioni di stress, con un'elevata tolleranza all'alcol e un fabbisogno di azoto medio-basso, che lo rende adatto alla distillazione sulle fecce.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Cognac
- Rum
- Brandy
- Acquaviti di vinaccia

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

SPECIE DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALLO DI FERMENTAZIONE	12 – 24°C / 54 – 75°F (almeno 10°)
ESTERI TOTALI	Elevati

ISTRUZIONI PER LA REIDrataZIONE

Per reidratare, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F in rapporto 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare nuovamente delicatamente e inoculare (aggiungere) nel mosto raffreddato nel fermentatore.

Assicurarsi che le variazioni di temperatura siano minime per evitare stress al lievito.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS).

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10 ⁴	cfu/ml*
Batteri lattici	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Assente / 25 g	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente / 25 g	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente / 25 g	cfu/g

*Inoculazione di 100 g/hl di lievito

I lieviti AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo dopo aver superato tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità.

DOSAGGIO E APPLICAZIONE

30 – 60 g/hl di mosto

CONSERVAZIONE

Conservare in confezioni sigillate sottovuoto, se possibile, in un luogo asciutto e inodore, in un ambiente fresco a una temperatura compresa tra 20 °C e 68 °. Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. Una volta aperta la confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

CONFEZIONE

ZYMASIL DS è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

È possibile ordinare confezioni di volumi alternativi: contattare il nostro servizio clienti.

CONTATTACI

Per ulteriori informazioni, inviate un'e-mail all'indirizzo info@aeb-group.com o visitate il sito aeb-group.com. AEB Group è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle biotecnologie ecologiche nell'industria alimentare e delle bevande.



AEB SPA

Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italia)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com