

ZYMASIL DS

Levure sèche active pour la fermentation de moûts de diverses origines, en particulier les dérivés du raisin et de la canne à sucre, adaptée à la production de spiritueux vieillis.

DESCRIPTION DU PRODUIT

ZYMASIL DS est une levure sèche active sélectionnée pour la fermentation de moûts issus de raisins, fruits ou canne à sucre.

Elle se distingue par une production élevée d'esters fermentaires, à l'origine d'arômes fruités et floraux intenses, et permet d'obtenir des distillats à la rondeur et à la complexité aromatique particulièrement adaptées au vieillissement.

Active dans une plage de température optimale comprise entre 20 et 27 °C, **ZYMASIL DS** est également performante en conditions de stress fermentaire. Elle présente une bonne tolérance à l'alcool et des besoins azotés moyens à faibles, ce qui la rend adaptée à la fermentation sur lies.

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Cette levure est bien adaptée à la fermentation de :

- Cognac
- Brandy
- Rhum
- Eaux-de-vie de marc

PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

ESPÈCE DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
PLAGE DE FERMENTATION	16 – 27 °C (au moins 10 °C)
PRODUCTION D'ESTERS	Elevée

INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION

Pour réhydrater, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou du moût à une température comprise entre 18 et 25 °C (64 et 77 °F) dans un rapport de 1:10. Remuer doucement et laisser reposer pendant environ 20 minutes. Remuer à nouveau doucement et inoculer (ensemencer) dans le moût refroidi dans le fermenteur.

Veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales afin d'éviter tout stress pour la levure.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas issu d'OGM.

Ce produit ne contient aucun allergène.

Veuillez-vous reporter à la fiche de données de sécurité (FDS) du produit.

CONTACT

Pour plus d'informations, veuillez envoyer un e-mail à info@aebs-group.com ou rendez-vous sur aebs-group.com. AEB Group est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et des biotechnologies écologiques dans l'industrie des boissons et de l'alimentation.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Viabilité de la levure	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Autres levures	< 10 ³	cfu/g
Moisisseurs	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bactéries lactiques	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Absent / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent / 25g	ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Absent / 25g	ufc/g

*Inoculation de 100 g/hl de levure

Les levures AEB sont testées selon des normes strictes et rigoureuses et ne sont commercialisées que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont respectés.

DOSAGE ET APPLICATION

30 – 60 g/hl de moût

CONSERVATION

Un emballage scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur. Il peut également être conservé dans un réfrigérateur. Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. Une fois l'emballage ouvert, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage

CONDITIONNEMENT

ZYMASIL DS est disponible en sachets de 500 g en carton 1 kg.

D'autres formats sont disponibles sur demande.

Contactez notre service clientèle.



AEB FRANCE SARL

10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)

Tel: +33 (0)3 89 47 32 33

infofrance@aebs-group.com • [www.aeb-group.com](http://aebs-group.com)