

ZYMASIL DS

Levadura seleccionada *Saccharomyces spp* para la fermentación de mostos de diversos orígenes, especialmente derivados de la uva y la caña de azúcar adecuados para la producción de aguardientes envejecidos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ZYMASIL DS es una levadura seleccionada *Saccharomyces spp* para la fermentación del vino tanto para la producción de brandy como de coñac. Asegura una alta producción de ésteres fermentativos, contribuyendo a intensos aromas afrutados y florales en el producto fermentado. Con temperaturas óptimas de fermentación entre 20°C y 27°C, **ZYMASIL DS** es ideal para producir destilados de vino con aromas complejos y redondez general y especialmente aptos para ser envejecidos. Es altamente eficiente incluso en condiciones de fermentación no ideales, con una alta tolerancia al alcohol y requerimientos de nitrógeno medios a bajos, lo que lo hace adecuado para la destilación sobre lías finas.

APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Coñac
- Brandy
- Grappa
- Ron
- Pomace spirits

PROPIEDADES DE FERMENTACION

ESPECIES DE LEVADURA *Saccharomyces cerevisiae*
RANGO DE FERMENTACIÓN 12 – 24°C / 54 – 75°F (al menos 10°C)
ÉSTERES TOTALES Alto

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACION

Para rehidratar, disperse la levadura seca en agua esterilizada o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F en una proporción de 1:10. Mezcle suavemente y deje actuar durante aproximadamente 20 minutos. Remueva suavemente de nuevo e inocule (añada la levadura) al mosto enfriado en el fermentador.

Asegúrese de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas para evitar el estrés de la levadura.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no es un OGM.

Este producto no contiene alérgenos.

Consulte la ficha de seguridad del producto (MSDS)

CONTACTO

Para más información, envíe un correo electrónico a info@aeb-group.com o visite nuestra web aeb-group.com. AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentación, los enzimas, la filtración y las eco-biotecnologías en la industria alimentaria y de bebidas.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Viabilidad de la levadura	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Mohos	< 10	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Salmonella ssp</i>	Ausencia / 25g	ufc/g

* Inoculación de levadura 100g/hl

Las levaduras AEB Spirits se prueban con un estándar alto y riguroso y se lanzan al mercado solo cuando se han superado todos los parámetros de calidad, seguridad y confiabilidad.

DOSIS Y APLICACION

30 – 60 g/hl de macerado

CONSERVACIÓN

Almacene en envases sellados al vacío siempre que sea posible, en condiciones secas e inodoras, en un ambiente fresco a 20 °C / 68 °F. Limite la exposición al aire. No congelar. Al abrir el paquete, la levadura debe usarse inmediatamente.

La vida útil es de 36 meses a partir de la fecha de producción.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad que se muestra en el envase.

CONFECCIÓN

ZYMASIL DS está disponible en envases de 500 g netos en cajas de 1 kg.

Se pueden pedir otras confecciones; póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.