



ZYMASIL® Bayanus

Levadura polivalente para fermentaciones especiales



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Zymasil® Bayanus es una levadura seca activa proveniente de un cultivo puro de *Saccharomyces bayanus (oviformis)* particularmente seleccionada para ser utilizada en el sector enológico en fermentaciones y refermentaciones especiales y en condiciones difíciles.

Zymasil® Bayanus contiene aproximadamente 20 millones de células activas por gramo de producto y por eso puede provocar en pocas horas del inoculo el desarrollo de fermentación.

Zymasil® Bayanus resiste muy bien las acciones inhibitoras del anhídrido sulfuroso como a los altos valores de alcohol y de presión; su actividad se mantiene constante también a bajas temperaturas y bajos valores de pH.

Zymasil® Bayanus además que para las normales vinificaciones esta particularmente indicada para las refermentaciones y sobretodo para la producción de vinos espumosos, tanto para los obtenidos en autoclave como por el sistema clásico en botella.

Esta cepa de levadura es aconsejable cuando se deben fermentar mostos con alto contenido en azúcares y por ello el grado alcohólico potencial es particularmente elevado.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar agua de reactivación de productos de la gama Fermoplus® Energy Glu 3.0; en relación 1:4 de la levadura. Pruebas realizadas demuestran que con productos de la gama Fermoplus® Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30%, después de 6 horas de la reactivación.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Cepa específica de *Saccharomyces cerevisiae r. f. bayanus*.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 500 g netos en caja de 10 kg.

Sacos de 10kg.

