



# ZYMASIL® Bayanus

Polivalens élesztő speciális fermentációhoz



## → LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutatóintézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő prekursorok kiemelésének képességével, a fermentációs észterek és acetátok változó mennyiségű és arányú előállításával, a glicerín, savak és mannoproteinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét. **Zymasil® Bayanus** egy aktív száraz élesztő, amely a *Saccharomyces bayanus (oviformis)* tiszta tenyészetéből származik, amelyet speciális erjesztésben és referenciákban, valamint nehéz körülmények között történő felhasználásra választottak ki. **Zymasil® Bayanus** nagyon jól ellenáll a kéndioxid gátló hatásának, valamint a magas szintű alkoholnak és a nyomásnak; aktivitása állandó alacsony hőmérsékleteken és alacsony pH-értékeknél is. **Zymasil® Bayanus** azon túl, hogy megfelel a szokásos borkészítéshez, különösen alkalmas újraerjesztésekhez és mindenekelőtt pezsgő előállításához, mind az autoklávban előállított, mind a klasszikus palackban előállítottakhoz. Ez az élesztőtörzs akkor is ajánlott, ha magas cukortartalmú mustot kell erjesztetni, ezért az elérendő alkoholtartalom különösen magas.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő. Szorbitán-monosztearátot tartalmaz (E491).

## → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

## → ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 reaktiváló hozzáadása 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy Glu 3.0 alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

## → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Speciális *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus* törzs.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.  
10 kg-os zsákok.

