# ZYMASIL® Bayanus

Lievito polivalente per fermentazioni speciali

## ⇢ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino. **Zymasil® Bayanus** è un lievito secco attivo proveniente da una coltura pura di *Saccharomyces bayanus* (*oviformis*), selezionato per essere utilizzato nelle fermentazioni e rifermentazioni speciali e in condizioni difficili. **Zymasil® Bayanus** resiste molto bene all'azione inibitrice dell'anidride solforosa come pure agli alti tenori di alcol e di pressione; la sua attività si mantiene costante anche a basse temperature ed a bassi valori di pH. **Zymasil® Bayanus** oltre che per le normali vinificazioni è particolarmente indicato per le rifermentazioni e soprattutto per la produzione di vini spumanti, sia di quelli ottenuti in autoclave che con sistema classico in bottiglia. Questo ceppo di lievito è inoltre consigliato nel caso si debbano fermentare mosti ad alto contenuto in zuccheri e quindi il grado alcolico da raggiungere sia particolarmente elevato.

## ⇢ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

## ⇢ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

## ⇢ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus® Energy Glu 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus® Energy Glu 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

## ⇢ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ceppo specifico *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*.

## ⇢ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
Sacchi da 10kg.

Referenza: ZYMASIL_BAYANUS_TDS_IT_1190619_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com