



# ZYMASIL® Bayanus

LSA sélectionnée pour les fermentations en conditions difficiles.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ZYMASIL® Bayanus** a été sélectionnée pour sa haute résistance aux conditions difficiles notamment aux teneurs en alcool élevées, aux températures basses et aux pH bas. Elle possède une très courte période de latence, un fort pouvoir algogène et une excellente activité fermentaire qui lui permettent d'assurer une FA rapide et complète.

**ZYMASIL® Bayanus** est aussi bien adaptée pour la fermentation classique que pour la reprise de fermentation tout en respectant les caractéristiques variétales du cépage.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis* (Ex: *Saccharomyces bayanus*)

- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

### Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 16,0 % Vol.
- Excellent cinétique fermentaire.
- Température optimale de fermentation : 14 à 22°C.

### Caractéristiques techniques :

- Résistance aux conditions fermentaires difficiles.

### Caractéristiques gustatives :

- Respect de la typicité du cépage.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.

- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.





## ZYMASIL® Bayanus

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverte.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).

