

BAYANUS B 22

Levadura seca activa

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

BAYANUS B 22 es una levadura seca activa seleccionada por su vigor y consiguiente capacidad de predominar rápidamente sobre las cepas indígenas.

Entre otras características enológicas, BAYANUS B22 presenta:

- Cinética de fermentación regular
- Insignificante producción de acidez volátil y de H₂S
- Lleva a término la fermentación
- Tolera también las bajas temperaturas de fermentación
- Idónea para la elaboración de vinos de aguja y espumosos

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis sugerida: 20 g/hL en condiciones normales; en condiciones críticas (ej. paradas de fermentación con elevado grado alcohólico) se recomienda aumentar la dosis hasta duplicarla.

IMPORTANTE: se recomienda encarecidamente utilizar activadores y biorreguladores como ZIMOVIT, BIOCIBUS, NUTROZIM, CREA FERM y ZIMOCELL CBC (biorregulador-estabilizante) para aprovechar enteramente las características de esta levadura.

Preparar en un recipiente limpio 10 litros de una solución azucarada al 5% por cada kg de BAYANUS B 22 a adicionar. Utilizar agua, si es posible declorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir la levadura mezclando delicadamente la solución. Al cabo de 10 minutos volver a mezclar delicadamente y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. Durante los siguientes 10 minutos (por tanto sin superar los 30 minutos en total) adicionar las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya una diferencia de temperatura de más de 10 °C entre la biomasa y el producto a fermentar, en caso contrario efectuar una aclimatación gradual.

ENVASES

Envases al vacío de 10 kg .

Consérvese el producto en su envase original y sellado a una temperatura entre 5 y 15 grados en ambiente seco. Una vez abierto, el envase debe ser cerrado y conservado en frigorífico a +4 °C.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.