

Scheda Tecnica - Specifico Lievito Inattivo

ISY S-REDUCE™

LIEVITO INATTIVATO CON PARETI CELLULARI ARRICCHITE IN RAME

L'AB Vickers ISY S-Reduce™ è la tua naturale soluzione per birre senza note solfuree.

L'AB Vickers ISY S-Reduce™ è uno specifico lievito inattivo autolisato, biologicamente arricchito in rame, il quale permette la rimozione di off-flavour solfurei dalla birra, come l'idrogeno solforato (H_2S), dimetilsolfuro (DMS) ed i mercaptani. I composti solforati precipitano con il rame e sono rimossi con il lievito lasciando un sapore fresco e pulito alla birra.



PRINCIPIO

L'AB Vickers ISY S-Reduce™ è ricco in rame, il quale è immobilizzato nella frazione della parete cellulare del lievito. Quando aggiunto in birra, il rame reagisce con i composti solfurei nella birra per formare precipitati insolubili. Questi vengono successivamente rimossi in virtù del fatto che il rame è biologicamente legato al lievito, che verrà rimosso quando la birra viene trasferita ed il lievito eliminato, oppure attraverso chiarifica con l'aggiunta di chiarificanti o filtrazione.

L'AB Vickers ISY S-Reduce™ è senza glutine.



BENEFICI

- ▶ Efficiente riduzione o rimozione dell'idrogeno solforato (H_2S) dalla birra.
- ▶ Potenziale riduzione di altri composti solfurei come il dimetilsolfuro (DMS) ed i mercaptani.
- ▶ Evitare prolungate maturazioni con lo scopo di ridurre off-flavour solfurei.



DOSAGGIO

10 - 30g/hL



APPLICAZIONE

Discogliere l'AB Vickers ISY S-Reduce™ in circa 10 volte il suo peso in acqua sterile e deareata. Mescolare bene e successivamente aggiungere il composto nella birra assicurandosi un completo rimescolamento.



FATTI SALIENTI

BENEFICI

Riduzione degli off-flavour solfurei

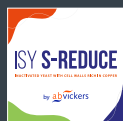
Ridotti tempi di maturazione

DOSAGGIO

10 - 30g/hL

APPLICAZIONE

Aggiungere nel fermentatore alla fine della fermentazione o nel serbatoio di maturazione.



Scheda Tecnica - Specifico Lievito Inattivo

ISY S-REDUCE™

LIEVITO INATTIVATO CON PARETI CELLULARI ARRICCHITE IN RAME



PROPRIETÀ BRASSICOLE

L'AB Vickers ISY S-Reduce™ non contiene significative quantità di azoto e non deve essere considerato come un nutriente.

Contatto massimo con la birra di 3-5 giorni. Per ottenere questo, si consiglia di aggiungere il prodotto verso la fine della fermentazione o durante la maturazione e trasferire la birra dal lievito entro pochi giorni.



ANALISI MICROBIOLOGICHE

Ingredienti: Lievito autolisato (*Saccharomyces cerevisiae*), bentonite

MATERIA SECCA	≥ 93%
BATTERI LATTICI	< 10 ³ UFC/g
BATTERI ACETICI	< 10 ³ UFC/g
COLIFORMI	< 100 UFC/g
E. COLI	Assente in 1g
S. AUREUS	Assente in 1g
SALMONELLA	Assente in 25g
MUFFE	< 10 ³ UFC/g
LIEVITI	< 10 ² UFC/g



ANALISI DEI METALLI PESANTI

PIOMBO	< 2 mg/kg
MERCURIO	< 1 mg/kg
ARSENICO	< 3 mg/kg
CADMIO	< 1 mg/kg

Le informazioni qui contenute sono vere e accurate al meglio delle nostre conoscenze; tuttavia, questa scheda tecnica non è da considerarsi come garanzia, espressa o implicita, o come condizione di vendita di questo prodotto.



ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su **brewing@lallemand.com**. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com