

ISY ENHANCE™

UNO SPECIFICO DERIVATO DI LIEVITO PER BIRRA

L'AB Vickers ISY Enhance™ è uno specifico lievito inattivo pensato per incrementare il corpo, la percezione boccale e la bevibilità in birra. Il prodotto risultante è morbido e pulito con delle migliorate percezioni organolettiche. Le applicazioni includono, ma non sono limitate a:

- ▶ Ridotta astringenza dal luppolo e un profilo organolettico equilibrato negli stili luppolati
- ▶ Aumento del corpo e della complessità in birre a bassa gradazione alcolica, analcoliche o in birre leggere
- ▶ Aumento della percezione boccale e bevibilità in qualsiasi stile di birra



PRINCIPIO

L'AB Vickers ISY Enhance™ è ricco di polisaccaridi ed oligosaccaridi che legano i polifenoli riducendo le note amare ed astringenti. La presenza di mannoproteine nell'ISY Enhance™ incrementerà il corpo e la percezione boccale.

Essendo uno specifico lievito inattivo, l'ISY Enhance™ è composto al 100% da ingredienti derivanti dal lievito ed è bilanciato per ottimizzare il profilo organolettico ed il corpo quando aggiunto durante la fermentazione.

L'AB Vickers ISY Enhance™ è gluten-free.



BENEFICI

- ▶ Aumentata percezione boccale e bevibilità in qualsiasi stile di birra
- ▶ Ridotta astringenza
- ▶ Aumentato corpo e complessità in stili di birra più leggeri, incluse birre a bassa gradazione alcolica o analcoliche
- ▶ Migliore equilibrio e migliorata percezione organolettica



DOSAGGIO

20 - 40 g/hL

Utilizzarne un basso dosaggio (20-30 g/hl) per stili di birra leggeri e fermentazioni con elevate concentrazioni zuccherine come gli hard seltzer.

Utilizzarne un dosaggio più elevato (30-40 g/hl) per birre dal corpo pieno o stili di birre luppolate.



FATTI SALIENTI

BENEFICI

Aumentata percezione boccale e bevibilità in qualsiasi stile di birra

Ridotta astringenza

Aumentato corpo e complessità in stili di birra più leggeri, incluse birre a bassa gradazione alcolica o analcoliche

Migliore equilibrio e migliorata percezione organolettica in qualsiasi bevanda fermentata

DOSAGGIO

20 - 40 g/hL

APPLICAZIONE

Aggiungerlo nel bollitore alla fine della bollitura o in linea nel fermentatore



Scheda Tecnica - Specifico Lievito Inattivo

ISY ENHANCE™ UNO SPECIFICO DERIVATO DI LIEVITO PER BIRRA



APPLICAZIONE

Aggiungere l'AB Vickers ISY Enhance™ in un'unica soluzione durante una delle seguenti fasi:

- ▶ Nel bollitore alla fine della bollitura
- ▶ Nel fermentatore durante il trasferimento del mosto o più avanti durante la fermentazione (es. dry hop)
- ▶ In linea durante il trasferimento nel tank di maturazione

L'aggiunta dell'ISY Enhance™ causerà un'iniziale formazione di torbido. Aggiungerlo prima della chiarificazione è consigliato.



PROPRIETÀ BRASSICOLE

L'ISY Enhance™ può essere aggiunto direttamente al mosto o alla birra, o reidratato in un volume d'acqua 10 volte superiore il suo peso prima della sua aggiunta.

L'ISY Enhance™ è stabile al calore e può essere disciolto in acqua calda (80 - 100°C). Dosaggi più elevati sono consigliati per applicazioni in bollitura dovuti a possibili perdite nel trub.



ANALISI MICROBIOLOGICHE

Ingredienti: Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*)

SOSTANZA 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 ³ 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