

Nutritional
Yeast

FOR BEER

Servomyces

ZINC-ENRICHED YEAST

NUTRIENTE PER IL LIEVITO – SCHEDA TECNICA

SERVOMYCES L50

abvickers

Il Servomyces L50 è un ceppo puro di lievito da birra (dalla prestigiosa Hefebank Weihenstephan) arricchito naturalmente, che viene utilizzato come nutriente biologico per il lievito. Il processo di propagazione ed essiccamento del Servomyces L50 sono stati appositamente studiati per accumulare una gamma di minerali ed oligoelementi essenziali o limitanti durante la fermentazione alcolica.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Saccharomyces cerevisiae*, lievito ad alta fermentazione.

Analisi standard per grammo di Servomyces L50:

Sostanza secca >93%

Zinco 50000 – 60000 ppm

Contiene lievito da birra inattivo.

Non contiene materiale OGM.



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

I minerali, quando incorporati in un tessuto vivente, risultano più efficaci che quando presenti in forma di sale. Il Servomyces L50 presenta una maggiore biodisponibilità di minerali, che sono fattori essenziali nella nutrizione del lievito.



BENEFICI DEL SERVOMYCES L50

- Il Servomyces L50 può ridurre significativamente la durata della fermentazione.
- Migliora la sedimentazione del lievito.
- Stimola la metabolizzazione del maltosio e maltotriosio, in funzione del ceppo di lievito, risultando in una maggiore resa in alcool.
- Stimola la sintesi proteica e la crescita del lievito che conduce ad una maggiore biomassa prodotta durante la propagazione.
- È stato riportato che il Servomyces L50 elimina sgradevoli note solfuree e aiuta a produrre birre più morbide ed equilibrate.

SCHEDA
TECNICA

NUTRIENTE
PER IL LIEVITO

SERVOMYCES L50

LALLEMAND



UTILIZZO

1 g di Servomyces L50 su 100 litri di mosto per la fermentazione.

2 g di Servomyces L50 su 100 litri di mosto per la propagazione.

Si prega di notare che: il Servomyces L50 è un organismo vivente quindi il suo dosaggio prima della fine della bollitura è raccomandato per la sua inattivazione.

Prove in campo hanno dimostrato che l'aggiunta di Servomyces L50 deve essere effettuata nel tino di bollitura a dieci minuti dalla fine della bollitura.



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Il Servomyces L50 deve essere conservato nella sua confezione integra ed in un luogo asciutto.

Confezioni disponibili:

Bustine da 10g

Confezioni da 500g

Bulk da 10Kg

CONTATTACI

Per maggiori informazioni, visita il nostro sito web su
www.lallemandbrewing.com

Per qualsiasi domanda, puoi contattarci su
brewing@lallemand.com