



NUTRIENTE PER LIEVITO – SCHEDA TECNICA

# ABV YEASTLIFE O™

L'ABV YeastLife O™ è il risultato di intensi studi di Ricerca e Sviluppo sull'impatto che la nutrizione del lievito ha su fermentazioni ad elevate concentrazioni zuccherine e basse disponibilità nutritive, hard seltzer inclusi.

Oltre a risolvere problemi di carenze nutrizionali evitando fermentazioni lente o blocchi fermentativi, lo YeastLife O™ è stato anche formulato per evitare off-flavor e migliorare il profilo boccale dei prodotti.



## PRINCIPIO

Considerato che lo zucchero tal quale défice dei nutrienti necessari per una corretta fermentazione, fermentazioni come Hard Seltzer, richiedono quindi un'integrazione bilanciata di nutrienti ad elevata concentrazione azotata, di vitamine e minerali. Una mancanza di un'adeguata nutrizione può risultare in fermentazioni lente o bloccate, ridotta attenuazione ed *off-flavor*.

L'AB Vickers YeastLife O™ è composto al 100% da ingredienti derivanti dal lievito, in questo modo i nutrienti sono bilanciati e disponibili per il metabolismo del lievito. Non contiene Sali minerali o fonti inorganiche di vitamine o azoto (come DAP o Urea). La nutrizione organica promossa dall'AB Vickers YeastLife O™ favorisce fermentazioni più pulite se comparato con nutrienti a base inorganica che potrebbero condurre ad off-flavour data la rapida crescita cellulare.

L'AB Vickers YeastLife O™ è un prodotto senza glutine.



## BENEFICI

- Nutrizione completa per fermentati di puro zucchero.
- Assicura fermentazioni rapide con elevata attenuazione.
- Naturale, 100% nutriente derivato dal lievito, bilanciato e biodisponibile per il lievito.
- Fermentazioni pulite e costanti.
- Riduce gli off-flavor se paragonato ad integrazioni inorganiche.



## FATTI SALIENTI

### BENEFICI

- Nutrizione completa per fermentati di puro zucchero
- Fermentazioni rapide con elevata attenuazione
- Nutrizione bilanciata e biodisponibile
- Fermentazioni pulite e costanti
- Riduce gli *off-flavor*

### DOSI RACCOMANDATE

- 250 g/hl (>20°P)
- 150-250 g/hl (10-20°P)
- 30-50 g/hl per mosti standard

### APPLICAZIONE

- Aggiungere nel bollitore al termine della bollitura o in linea nel fermentatore



## DOSI RACCOMANDATE

250 g/hl per mosti *high gravity*, fermentazioni di puro zucchero (>20°P)

150-250 g/hl per fermentazioni standard di puro zucchero (10-20°P)

30-50 g/hl per mosti standard



## APPLICAZIONE

Aggiungere l'AB Vickers YeastLife O<sup>™</sup> nel bollitore al termine della bollitura, o scioglierlo in acqua prima di dosarlo in linea durante il trasferimento nel fermentatore.



## PRASSI BRASSICOLE

Per la produzione di Hard Seltzer, raccomandiamo di utilizzare l'AB Vickers YeastLife O<sup>™</sup> in combinazione con il lievito LalBrew CBC-1<sup>™</sup> per risultati ottimali.

*Per ulteriori dettagli sulla ricetta e la descrizione del processo, fare riferimento alla nostra Best Practices – Hard Seltzer.*



## ANALISI MICROBIOLOGICHE

SOSTANZA SECCA	≥ 94%
CONTA TOTALE SU PIASTRA	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
LIEVITI	< 50 UFC/g
MUFFE	< 50 UFC/g
COLIFORMI	< 10 UFC/g
E. COLI	Non riscontrabile/g
S. AUREUS	Non riscontrabile/g
SALMONELLA	Non riscontrabile/25g



## ANALISI METALLI PESANTI

ARSENICO	< 2 ppm
PIOMBO	< 2 ppm
MERCURIO	< 0.1 ppm
CADMIO	< 1 ppm

### NORMATIVA

La normativa può variare da paese a paese.  
Consultare le regolamentazioni locali.  
L'AB Vickers YeastLife O<sup>™</sup> può essere utilizzato come coadiuvante tecnologico in quanto risponde ai requisiti della EU General Food Law (Regolamento (EC) n. 178/2002 (e successive modifiche)).

### CONTATTACI

Per maggiori informazioni, visitaci su  
[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Per qualsiasi domanda, contattaci su  
[abvickers@lallemand.com](mailto:abvickers@lallemand.com)