



NUTRIENTE PARA LEVADURA - FICHA TÉCNICA

SERVOMYCES D50

Servomyces D50 es una levadura de cerveza de una sola cepa naturalmente enriquecida (del prestigioso Hefebank Weihenstephan) que se utiliza como nutriente biológico de la levadura. La propagación y el proceso de secado de Servomyces D50 han sido diseñados específicamente para acumular una serie de minerales menores y elementos que son esenciales o limitativos durante la fermentación alcohólica.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Es clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*, una levadura de alta fermentación.

El análisis típico de Servomyces D50 por gramo:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 95%

Zinc 50,000 - 60,000 ppm

Levadura silvestre < 10³ (método de lisina)

Bacteria < 10⁵ (0,01% de levadura)

Moho negativo

Contiene levadura de cerveza inactiva

No contiene materiales OGM.



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

Los minerales, cuando se incorporan a algún tipo de tejido vivo, son más eficaces cuando se presentan como una sal. Servomyces D50 exhibe una mejor bio-disponibilidad de los minerales, que es un factor muy importante en la nutrición de la levadura.

Servomyces D50 puede disminuir significativamente el tiempo de fermentación.

Mejora la sedimentación de la levadura.

Estimula la absorción de maltosa y maltotriosa, dependiendo de la cepa de elaboración, lo que resulta en mayores rendimientos de alcohol.

Estimula la síntesis de proteínas y el crecimiento de la levadura que resultará en una mayor producción de biomasa durante la propagación.

Se ha informado de que Servomyces D50 elimina las duras notas de azufre y produce una cerveza más suave y más equilibrada.

SERVOMYCES D50



USO

Usar 1g de Servomyces D50 por 100 litros de mosto para fermentación.

Usar 2g de Servomyces D50 por 100 litros de mosto para propagación.

Los ensayos prácticos han demostrado que la adición de Servomyces D50 debe hacerse a la caldera unos diez minutos antes del final de la ebullición.



EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Servomyces D50 debe almacenarse en seco y el embalaje debe permanecer intacto.

Embalajes disponibles:

25kg tambor: 32301-27-11

10g saco: 32301-23-11

6 cápsulas de 0,27g: 112870

CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en
www.lallemandbrewing.com

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto
con nosotros a través del correo electrónico:
brewing@lallemand.com