# LYSOPOL BIRRA

## Scheda tecnica

### DESCRIZIONE:

Stimolatore e regolatore naturale del metabolismo fermentativo dei lieviti, derivato dal lievito in crema per lisi. Prodotto di alta qualità caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B e amminoacidi prontamente assimilabili.
Consigliato per ottimizzare la fase di riproduzione e fermentazione del lievito.

### COMPOSIZIONE:

Autolisato prodotto con un'esclusiva miscela di lieviti selezionati *Saccharomyces cerevisiae, S. bayanus* e *S. pastorianus* **di nostra produzione.**

### SPECIFICHE TECNICHE:

- ⇨ Ha un'azione nutriente, apportando tutte le vitamine del gruppo B (B1, B2, B6, B3, B5, B12, B8 (H), B9 (acido folico)) e l'ergosterolo, utili ed essenziali per il metabolismo del lievito. Consente di eliminare l'utilizzo di attivanti vitaminici di origine sintetica.
- ⇨ Nella fase di inizio fermentazione consente di diminuire il tempo di lag-time.
- ⇨ Ottimizza la fase riproduttiva e fermentativa del lievito, contenendo la produzione di acidità volatile e altri prodotti di deviazione.
- ⇨ Consente di accorciare la fase di fermentazione, anche in situazioni di stress (alta concentrazione zuccherina, gradazione alcolica, etc.).
- ⇨ Assicura la massima solubilizzazione e biodisponibilità delle componenti derivate sia dalla membrana che dal citoplasma.
- ⇨ Contribuisce al miglioramento organolettico delle birre, stimolando il lievito ad una maggior produzione di esteri.

Prodotto per uso professionale conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019, International Codex OIV e al Reg. CEE/UE N° 852/2004 e s.m. sull'igiene degli alimenti.

### APPLICAZIONI E MODO D'USO:

Per favorire l'attivazione del lievito, aggiungere al mosto nella fase di inoculo o di inizio fermentazione.
Dosaggio consigliato: da 30 a 50 g/hl.
Se utilizzato in associazione a Probios Strong, utilizzare: 25 g/hl di Lysopol (in fase di inoculo) e 25 g/hl di Probios Strong (gli ultimi dieci minuti di bollitura).
Lysopol, per le sue caratteristiche chimico fisiche, è sterile; quindi, può essere aggiunto nel mosto durante l'inoculo del lievito.

### CONFEZIONI:

Flaconi da kg 1; taniche da kg 5, 10 e 25.

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, inferiore ai 18°C, asciutto e al riparo della luce.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.



BIOENOLOGIA 2.0 s.r.l.
Società Unipersonale
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV) Italia

Tel. + 39 0422 815518 r.a.
Fax + 39 0422 716302
E-mail: info@bioenologia.com
Pec: bioenologia2.0srl@pec.it

www.bioenologia.com
C.F. P.IVA e R.I. TV n. 04024020267
REA n. TV - 316772
CAP. SOC. € 500.000,00 i.v.