

LYSOPOL pour la bière

Fiche technique

Description

Stimulateur et régulateur naturel du métabolisme de fermentation des levures, dérivé de la levure en crème par lyse. Produit de grande qualité caractérisé par un contenu élevé de vitamines du groupe B et des acides aminés facilement assimilables.

Recommandé pour optimiser la phase de reproduction et de fermentation des levures..

Composition

Autolysat produit par une particulière mélange de levures sélectionnées *Saccharomyces cerevisiae* et *bayanus* de notre production.

Caractéristiques

- ⇒ Il a une action nutritive, car il apporte toutes les vitamines du groupe B (B1,B2,B6,B3, B5,B12,B8(H) B9 (acide folique) et l'ergostérol, utiles et essentiels au métabolisme de la levure. Il élimine l'utilisation d'activateurs vitaminiques d'origine synthétique.
- ⇒ Au début de la fermentation, il permet de réduire le temps de latence (lag-time).
- ⇒ Il optimise la phase de reproduction et de fermentation de la levure, en limitant la production d'acidité volatile et d'autres produits de déviation.
- ⇒ Permet de raccourcir la phase de fermentation, même dans des situations stressantes (forte concentration en sucre, teneur en alcool, etc.).
- ⇒ Assure la plus grande solubilisation et biodisponibilité des composants dérivés aussi bien de la membrane que du cytoplasme.
- ⇒ Contribue à l'amélioration organoleptique des bières en stimulant la production d'esters par les levures.

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019, International Codex OIV et Règ. CEE/UE n°852/2004 sur l'hygiène alimentaire.

APPLICATIONS ET MODE D'UTILISATION:

Pour favoriser l'activation des levures, ajouter au moût lors de l'inoculation ou au début de la fermentation. Dosage recommandé : 30 à 50 g/hl.

En cas d'utilisation combinée avec Probios Strong, utiliser : 25 g/hl de Lysopol (pendant l'inoculation) et 25 g/hl de Probios Strong (les dix dernières minutes de l'ébullition).

Le Lysopol, de par ses caractéristiques chimiques et physiques, est stérile ; il peut donc être ajouté au moût lors de l'inoculation des levures.

Conditionnement

Flacons de 1 kg; bidons de 5, 10 et 25 kg.

Durée et conservation

Conserver dans un endroit frais, inférieur à 18 °C, sec et à l'abri de la lumière.

Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.

Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.