

LYSOPOL PARA CERVEZA

Ficha técnica

Descripción

Estimulador y regulador natural del metabolismo de fermentación de las levaduras, derivado de la levadura en crema por lisis. Producto de alta calidad caracterizado por un elevado contenido de vitaminas del grupo B y aminoácidos fácilmente asimilables.

Recomendado para optimizar la reproducción de la levadura y la fase de fermentación.

Composición

Autolisado producido con una particular mezcla de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae* e *bayanus* de nuestra producción.

Especificaciones técnicas

- ⇒ Tiene una acción nutritiva, aportando todas las vitaminas del grupo B (B1, B2, B6, B3, B5, B8 (H), B12, B9 (ac. Fólico) y el ergosterol, útiles y esenciales para el metabolismo de la levadura. Permite eliminar el uso de activadores vitamínicos de origen sintético.
- ⇒ Optimiza la fase reproductiva y de fermentación de la levadura, limitando la producción de acidez volátil y otros productos de desviación.
- ⇒ Asegura la máxima solubilización y biodisponibilidad de los componentes derivados tanto de la membrana como del citoplasma.
- ⇒ Contribuye a la mejora organoléptica de las cervezas, estimulando a la levadura a producir una mayor producción de ésteres.

Producto para uso profesional conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV y al Reg. CEE/UE N° 852/2004 y modificaciones posteriores sobre higiene de los alimentos.

Aplicaciones y modo de empleo:

Para favorecer la activación de la levadura, añadir al mosto durante la fase de inoculación o inicio de fermentación,

Dosis recomendada: de 30 a 50 g/hl.

Si se utiliza en combinación con Probios Strong utilizar: 25 g/hl de Lysopol (en la fase de inoculación) y 25 g/hl de Probios Strong (los últimos diez minutos de ebullición).

Lysopol, por sus características químicas y físicas, es estéril; por lo tanto, se puede agregar tal cual al mosto durante la inoculación de la levadura.

Embalaje

Botes 1 kg

Garrafas de 5, 10 y 25 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, inferior a 18°C, seco y al reparo de la luz.

Período de conservación: como de indicación en etiqueta

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Rev.0_02.10.2024

Pag. 1 _ 1