

PROBIOS STRONG **BIRRA**

Scheda tecnica

DESCRIZIONE:

Composto interamente naturale, eccellente come starter nella prima fase fermentativa, non schiumogeno. Sostituisce completamente gli attivanti chimici classici come i sali ammoniacali e i preparati vitaminici di sintesi.

COMPOSIZIONE:

Miscela concentrata di autolisato e citoplasma di lievito.

SPECIFICHE TECNICHE:

- ⇒ Ha azione detergente della membrana cellulare del lievito, consentendo una rapida assimilazione di amminoacidi e vitamine del gruppo B.
- ⇒ Consente una rapida colonizzazione del mosto da parte del lievito e migliorare l'assimilazione delle sostanze azotate.
- ⇒ Ha un effetto energetico disintossicante.
- ⇒ Stimola il lievito a produrre una maggiore quantità di esteri, con conseguente aumento dell'intensità aromatica e del corpo della birra.
- ⇒ Consente di mantenere bassa la produzione di acido acetico.
- ⇒ Aggiunto durante la fermentazione non produce schiuma.

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:

Aggiungere durante gli ultimi dieci minuti di bollitura.

Dosaggio consigliato: da 25 a 50 g/hl. Se usato in associazione a Lysopol: 25 g/hl di Probios Strong (negli ultimi dieci minuti di bollitura) e 25 g/hl di Lysopol (in fase di inoculo del lievito).

CONFEZIONI:

Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 4 e sacchi da 25 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed 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.