

PROBIOS STRONG pour la bière

Fiche technique

Description

Composé entièrement naturel, excellent en tant que starter pendant la première étape de fermentation, non moussant.

Il remplace complètement les activateurs chimiques classiques tels que les sels d'ammoniaque et les préparations de vitamines synthétiques.

Composition

Mélange concentré d'autolysat et de cytoplasme de levure.

Caractéristiques:

- ⇒ Action nettoyante de la membrane cellulaire de la levure. Permettant une assimilation rapide des acides aminés et des vitamines du groupe B.
- ⇒ Permet une colonisation rapide du moût par les levures et améliore l'assimilation des substances azotées.
- ⇒ Exerce un fort effet détoxifiant.
- ⇒ Stimule la levure à produire plus d'esters, ce qui augmente l'intensité aromatique et le corps de la bière.
- ⇒ Maintient la production d'acide acétique à un niveau bas.
- ⇒ Ne mousse pas si ajouté pendant la fermentation

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.

Préparation

Ajouter pendant les dix dernières minutes d'ébullition.

Dosage recommandé: 25 à 50 g/hl. En cas d'utilisation en combinaison avec le Lysopol : 25 g/hl de Probios Strong (pendant les dix dernières minutes d'ébullition) et 25 g/hl de Lysopol (pendant l'inoculation de la levure).

Conditionnement

Sacs en aluminium poly laminé de 4 kg et sacs de 25 kg.

Durée et conservation

Conserver dans un endroit frais, 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.