

PROBIOS STRONG PARA CERVEZA

Ficha técnica

Descripción

Compuesto totalmente natural, excelente como starter en la primera fase fermentativa, no produce espuma. Reemplaza completamente a los activadores químicos clásicos como las sales de amoníaco y los preparados vitamínicos sintéticos.

Composición

Mezcla concentrada de autolisado y citoplasma de levadura.

Especificaciones Técnicas

- ⇒ Tiene acción detergente de la membrana celular de la levadura, consiguiendo una rápida asimilación de aminoácidos y vitaminas del grupo B.
- ⇒ Permite una rápida colonización del mosto por las levaduras y mejora la asimilación de sustancias nitrogenadas.
- ⇒ Estimula la levadura a producir una mayor cantidad de ésteres, con consiguiente aumento de la intensidad aromática y cuerpo en la cerveza.
- ⇒ Tiene un efecto energético desintoxicante.
- ⇒ Permite mantener baja la producción de ácido acético.
- ⇒ Añadido durante la fermentación no produce espuma.

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:

Añadir durante los últimos diez minutos de ebullición.

Dosis recomendada: de 25 a 50 g/hl. Si se utiliza en combinación con Lysopol: 25 g/hl de Probios Strong (en los últimos diez minutos de ebullición) y 25 g/hl de Lysopol (durante la fase de inoculación de la levadura).

Embalaje

Bolsas de aluminio de kg 4 y sacos de 25 kg

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de 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.