

SERVOMYCES L50

Servomyces L50 es una levadura de cerveza de una sola cepa naturalmente enriquecida (del prestigioso Hefebank Weihenstephan) que se utiliza como nutriente biológico de la levadura. La propagación y el proceso de secado de Servomyces L50 han sido diseñados específicamente para acumular una serie de minerales menores y elementos que son esenciales o limitativos durante la fermentación alcohólica.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Es clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*, una levadura de alta fermentación.

El análisis típico de Servomyces L50 por gramo:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 95%

Zinc 50,000 - 60,000 ppm

Levadura salvaje < 10³ (método de lisina)

Bacteria < 10⁵ (0,01% de levadura)

Moho negativo

Contiene levadura de cerveza activa

No contiene materiales OGM.



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

Los minerales, cuando se incorporan a algún tipo de tejido vivo, son más eficaces cuando se presentan como una sal. Servomyces L50 exhibe una mejor bio-disponibilidad de los minerales, que es un factor muy importante en la nutrición de la levadura.

Servomyces L50 puede disminuir significativamente el tiempo de fermentación.

Mejora la sedimentación de la levadura.

Estimula la absorción de maltosa y maltotriosa, dependiendo de la cepa de elaboración, lo que resulta en mayores rendimientos de alcohol.

Estimula la síntesis de proteínas y el crecimiento de la levadura que resultará en una mayor producción de biomasa durante la propagación.

Se ha informado de que Servomyces L50 elimina las duras notas de azufre y produce una cerveza más suave y más equilibrada.

SERVOMYCES L50



USO

Usar 1g de Servomyces L50 por 100 litros de mosto para fermentación.

Usar 2g de Servomyces L50 por 100 litros de mosto para propagación.

Información importante: Servomyces L50 es un organismo vivo por lo que se recomienda su adición 10 minutos antes de finalizar el hervido del mosto para su desactivación.

Los ensayos prácticos han demostrado que la adición de Servomyces L50 debe hacerse a la caldera unos diez minutos antes del final de la ebullición.



EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Servomyces L50 debe almacenarse en seco y el embalaje debe permanecer intacto.

Embalajes disponibles:

10kg saco: 18154-01-AB

500g saco (10KG (20x500g): 18154-06-AB

10g saco (5KG (10x50x10g): 18154-04-AB

CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en línea en www.lallemandbrewing.com

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico: brewing@lallemand.com