



NUTRIMENT POUR LEVURE – FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

SERVOMYCES D50

abvickers

Servomyces D50 est une culture pure de levure de brasserie naturellement enrichie (provenant de la prestigieuse Hefebank Weihenstephan) qui est utilisée comme nutriment biologique de la levure. Le processus de propagation et de séchage de Servomyces D50 a été spécifiquement conçu pour accumuler une gamme d'oligo-éléments et de minéraux essentiels ou limitants pendant la fermentation alcoolique.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute

Spécifications de Servomyces D50 par gramme :

Pourcentage de solides > 93%

Zinc 50,000 - 60,000 ppm

Contient une levure de brasserie inactive

Ne contient pas d'OGM



PRINCIPE

Les minéraux, lorsqu'ils sont incorporés dans des molécules biologiques, sont plus efficaces que lorsqu'ils sont sous forme de sels.

Servomyces D50 présente une meilleure biodisponibilité des minéraux, ce qui est un facteur très important dans la nutrition des levures.



AVANTAGES

Servomyces D50 peut significativement réduire le temps de fermentation.

Il améliore la sédimentation des levures.

Il stimule l'assimilation du maltose et du maltotriose, selon la souche utilisée en fermentation, ce qui se traduit par des rendements en alcool plus élevés.

Il stimule la synthèse des protéines et la croissance des levures, ce qui entraîne une production de biomasse plus élevée lors de la propagation.

Il élimine les notes de soufre les plus âpres et produit une bière plus douce et plus équilibrée.



UTILISATION

1 g de Servomyces D50 est utilisé pour 100 litres de moût destinés à la fermentation.

2 g de Servomyces D50 sont utilisés pour 100 litres de moût destinés à la propagation.

Des essais pratiques ont montré que l'addition de Servomyces D50 doit être faite dans la cuve d'ébullition environ dix minutes avant la fin de l'ébullition.

En brassage amateur, 1 capsule de Servomyces D50 doit être ajoutée par 4-26L de moût 10 minutes avant la fin de l'ébullition. Si l'ébullition n'est pas nécessaire, ouvrir la capsule et verser le contenu dans le moût.



PACKAGING & STORAGE

Servomyces D50 doit être stocké au sec et l'emballage doit rester intact.

Conditionnement disponible :

145.8G (90x6x270mg capsules)

NOUS CONTACTER

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.lallemandbrewing.com

Pour toute question, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante abvickers@lallemand.com

**Nutritional
Yeast**

FOR BEER

Servomyces

ZINC-ENRICHED YEAST

NUTRIMENT POUR LEVURE – FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

SERVOMYCES L50

abvickers

Servomyces L50 est une culture pure de levure de brasserie naturellement enrichie (provenant de la prestigieuse Hefebank Weihenstephan) qui est utilisée comme nutriment biologique de la levure. Le processus de propagation et de séchage de Servomyces L50 a été spécifiquement conçu pour accumuler une gamme d'oligo-éléments et de minéraux essentiels ou limitants pendant la fermentation alcoolique.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute

Spécifications de Servomyces L50 par gramme :

Pourcentage de solides > 93%

Zinc 50,000 - 60,000 ppm

Contient une levure de brasserie inactive

Ne contient pas d'OGM



UTILISATION

1 g de Servomyces L50 est utilisé pour 100 litres de moût destinés à la fermentation.

2 g de Servomyces L50 sont utilisés pour 100 litres de moût destinés à la propagation.

Remarque : Servomyces L50 est un organisme vivant et, à ce titre, il est recommandé de l'ajouter dans le moût avant la fin de l'ébullition pour le désactiver.

Des essais pratiques ont montré que l'addition de Servomyces L50 doit être faite dans la cuve d'ébullition environ dix minutes avant la fin de l'ébullition.



PROPRIÉTÉS EN FERMENTATION

Les minéraux, lorsqu'ils sont incorporés dans des molécules biologiques, sont plus efficaces que lorsqu'ils sont sous forme de sels. Servomyces L50 présente une meilleure biodisponibilité des minéraux, ce qui est un facteur très important dans la nutrition des levures.

Servomyces L50 peut réduire considérablement le temps de fermentation.

Il améliore la sédimentation des levures.

Il stimule l'assimilation du maltose et du maltotriose, selon la souche utilisée en fermentation, ce qui se traduit par des rendements en alcool plus élevés.

Il stimule la synthèse des protéines et la croissance des levures, ce qui entraîne une production de biomasse plus élevée lors de la propagation.

On rapporte que Servomyces L50 élimine les notes de soufre les plus âpres et produit une bière plus douce et plus équilibrée.



PACKAGING & STORAGE

Servomyces L50 doit être stocké au sec et l'emballage doit rester intact.

Conditionnements disponibles :

Sachets de 10g

Sachets de 500g

Carton en vrac de 10KG

NOUS CONTACTER

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.lallemandbrewing.com

Pour toute question, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante abvickers@lallemand.com