



NUTRIENTE PARA LEVADURAS – FICHA TÉCNICA

YEASTLIFE O™



AB Vickers YeastLife O™ es el resultado de un intenso estudio de Investigación y Desarrollo sobre el impacto de la nutrición de la levadura en fermentaciones basadas en una alta relación azúcares/nutrientes, incluyendo bebidas tipo Hard Seltzer.

YeastLife O™ se halla en la Lista de Productos OMRI. Por favor contacte con su organización certificadora para verificar el cumplimiento específico para producción orgánica en su mercado.



FUNDAMENTO

Debido a que las fuentes puras de azúcares carecen de los nutrientes esenciales necesarios para una correcta fermentación, en la producción de bebidas tipo Hard Seltzer se requiere una suplementación con una fuente equilibrada rica en nitrógeno, vitaminas y minerales. La ausencia de un aporte nutritivo puede causar una fermentación lenta o incluso incompleta, reduciendo la atenuación y promoviendo la aparición de sabores no deseados (*off-flavors*).

AB Vickers YeastLife O™ está formulado a base de autolizados de levadura provenientes de cepas específicas de *Saccharomyces cerevisiae* inactivadas, que poseen una composición de aminoácidos, vitaminas y minerales específicos de alta biodisponibilidad para el metabolismo de las levaduras. No contiene sales minerales ni fuentes inorgánicas de vitaminas o nitrógeno, tales como fosfato diamónico (DAP) o urea. Un nutriente de base orgánica como AB Vickers YeastLife O™ proporciona una fermentación limpia comparado con una suplementación a base de nutrientes inorgánicos, los cuales pueden promover la aparición de sabores no deseados debido a la rápida multiplicación de la levadura. AB Vickers YeastLife O™ es un producto libre de gluten.



VENTAJAS

- Suplemento nutritivo completo para fermentaciones con azúcar puro.
- Fermentaciones rápidas con alta atenuación.
- Composición nutritiva equilibrada y biodisponible.
- Fermentaciones limpias y consistentes.
- Reduce *off-flavors* en comparación con otros nutrientes inorgánicos.



GUÍA RÁPIDA

VENTAJAS

Suplemento nutritivo completo para fermentaciones con azúcares puros

Fermentaciones rápidas con alta atenuación

Composición nutritiva equilibrada y de alta biodisponibilidad

Fermentaciones limpias y consistentes

Reducción de sabores no deseados (*off-flavors*)

DOSIFICACIÓN

250g/hL (>20°P)

150-250g/hL (10-20°P)

MODO DE EMPLEO

Añadir al final de la ebullición o durante el trasvase del mosto al fermentador



DOSIFICACIÓN

250g/hL para mosto de alta densidad o fermentaciones con azúcares puros (>20°P)

150-250g/hL para fermentaciones estándares con azúcares puros (10-20°P)



MODO DE EMPLEO

Añadir AB Vickers YeastLife O™ al final de la ebullición o disolverlo en agua previamente a su adición en línea durante el trasvase del mosto al fermentador



CASO PRÁCTICO

Para la elaboración de Hard Seltzer, se recomienda utilizar AB Vickers YeastLife O™ junto con la levadura LalBrew CBC-1™ para obtener resultados óptimos.

Para obtener una receta detallada junto con una descripción del proceso, recomendamos descargar nuestro documento "Buenas Prácticas – Hard Seltzer" (Best Practices – Hard Seltzer).



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

SÓLIDOS TOTALES	≥ 94%
RECuento TOTAL EN PLACA	< 104 CFU/g
LEVADURAS	< 50 CFU/g
MOHOS	< 50 CFU/g
COLIFORMES	< 10 CFU/g
E. COLI	ausencia en 1g
S. AUREUS	ausencia en 1g
SALMONELLA	ausencia en 25g

NORMATIVA

La normativa puede variar en los diferentes países o territorios. Por favor revise su normativa local. AB Vickers Yeastlife O™ puede ser utilizada como coadyuvante tecnológico al cumplir con los requerimientos establecidos por la Legislación Alimentaria General de la UE, Reglamento (CE) n°178/2002 y sus enmiendas.



ANÁLISIS DE METALES PESADOS

ARSÉNICO	< 2 ppm
PLOMO	< 2 ppm
MERCURIO	< 0.1 ppm
CADMIO	< 1 ppm

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a abvickers@lallemand.com