

YEASTLIFE EXTRA (YEE 411)

Yeastlife Extra es un nutriente para levadura en formato polvo, con nitrógeno altamente disponible combinado con aminoácidos, minerales y vitaminas.



CARACTERÍSTICAS

Los principales requisitos para tener unas fermentaciones consistentes y predecibles son que la levadura esté sana y que el mosto contenga el nivel necesario de nutrientes apto para las mismas.

Estas necesidades se cumplen en gran parte cuando el mosto proviene de maltas bien modificadas (desagregadas), aun así suele ser necesario aportar oxígeno y zinc extra.

La elaboración de cervezas de alta densidad, o bien con adjuntos, ha hecho emerger dos problemas típicos en las fermentaciones: deficiencia de nutrientes y condiciones estresantes para la levadura.

En estas condiciones adversas, las células de levadura suelen mostrar una menor actividad, que se acentúa en cada generación, y que se traduce en fermentaciones más lentas o incluso paradas, aparición de sabores azufrados indeseados, menor reducción del diacetilo y autólisis celular.



VENTAJAS

Fermentaciones más rápidas.

Fermentaciones más consistentes.

Disminución de aromas no deseados.



GUÍA RÁPIDA

VENTAJAS

Fermentaciones más rápidas

Fermentaciones más consistentes

Adecuada para elaboraciones con adjuntos y de alta densidad

DOSIFICACIÓN

4-10 g/hl

MODO DE EMPLEO

Añadir al final de la ebullición directamente a la caldera o en línea durante el trasiego del mosto al fermentador.



NUTRIENTES PARA LEVADURA - FICHA TÉCNICA

YEASTLIFE EXTRA (YEE 411)



DOSIFICACIÓN

La dosis recomendada es de 4 – 10 g/hl.



MODO DE EMPLEO

Añadir a la caldera al final de la ebullición, en el *whirlpool* o en línea durante el trasiego del mosto al fermentador.



PRÁCTICA CERVECERA

YeastLife Extra ha sido formulado con nutrientes para levaduras de cervecería ampliamente usados y reconocidos.

NORMATIVA

YeastLife Extra puede utilizarse como coadyuvante tecnológico ya que cumple con los requisitos generales de legislación alimentaria (Reglamento (CE) n° 178/2002 y modificaciones posteriores).

La legislación específica puede variar de un país a otro, por lo que se recomienda consultar la normativa de aplicación antes de utilizar el producto.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita www.lallemandbrewing.com

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