

NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE DELLA BIRRA

BrewBoost arricchito con zinco

Informazione sul prodotto

BREWBOOST™
Zinc Enriched

Creare equilibrio tra qualità ed efficienza per ottimizzare la fermentazione

Affinché i clienti possano degustare le birre, provando un'esperienza unica, i produttori di birra artigianale adottano il massimo rigore per ottenere una qualità elevata e costante.

A tutto questo si aggiungono il processo di produzione, le pressioni del mercato e la costante necessità di ottimizzare efficienza e costi.

Un protocollo di fermentazione che preveda la ri-inoculazione del lievito potrebbe ridurre i costi ma anche la vitalità del lievito e rallentare o bloccare la fermentazione e produrre sapori indesiderati con la necessità di dover affrontare i costi associati alla risoluzione di tali problemi. Inoltre, quando i produttori di birra artigianale utilizzano grandi quantità di coadiuvanti per ridurre i costi complessivi, la nutrizione della fermentazione e il sapore/l'aroma possono anche essere influenzati negativamente.

Presentazione di BrewBoost

Selezionato appositamente dal nostro ventaglio di 2000 ceppi di lievito, BrewBoost è adatto e in grado di legare organicamente alti livelli di zinco. Gli specialisti della fermentazione hanno riconosciuto che l'aggiunta di zinco al mosto (sotto forma di sali o attraverso un lievito come veicolo) può garantire benefici ai produttori di birra.



Nutriente di fermentazione a base di lievito inattivo appositamente selezionato con **un elevato livello di zinco legato organicamente.**



Rispetto ai sali di zinco, lo zinco "legato organicamente" può avere **un livello di biodisponibilità più elevato** per l'ambiente in cui viene utilizzato.

Tipologia:

BrewBoost è un nutriente di fermentazione a base di lievito inattivo, appositamente selezionato, che contiene un elevato livello di zinco legato organicamente, un minerale che ha dimostrato di avere un impatto positivo sulla fermentazione della birra.

Questo integratore nutrizionale del lievito apporta fonti prontamente disponibili di azoto e zinco per **garantire la fermentazione ottimale del mosto di birra.**

Caratteristiche:

- BrewBoost procura un'elevata biodisponibilità dello zinco, che è un fattore chiave nella nutrizione del lievito.
- Una fermentazione sicura e completa può essere ottenuta solo con una biomassa di lievito sana, che lievita un mosto nutriente equilibrato. Anche un mosto di malto a base di macinato richiede l'integrazione con zinco.

Applicazione:

BrewBoost può essere utilizzato per ottimizzare la fermentazione di tutte le vostre birre. Con BrewBoost si ottiene un sapore più costante e si producono birre dal gusto più pulito ed equilibrato.



Migliore flocculazione



Assenza di note di zolfo



Migliore attenuazione



Minori quantità di diacetile

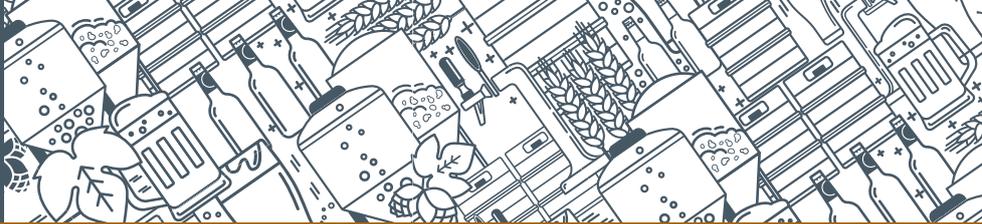


Ottimizzazione della vitalità del lievito



Fermentazione rapida e costante





NUTRIENTE PER LA FERMENTAZIONE DELLA BIRRA

Informazione sul prodotto

Contesto scientifico

Lo zinco, che è un cofattore per l'enzima alcool deidrogenasi, governa la sintesi proteica e la composizione fosfolipidica delle membrane nei lieviti. Lo zinco è necessario per lo sviluppo e il metabolismo dei lieviti poiché stimola l'assorbimento di maltosio e maltotriosio, aumenta la velocità di fermentazione e svolge un ruolo chiave nella flocculazione dei lieviti. Da solo il mosto non produce abbastanza zinco per garantire fermentazioni costanti. Il lievito richiede tra 0,050 e 0,300 ppm di zinco disponibile. La birra lager richiede quantità minori (0,050 - 0,150 ppm) mentre la birra ale richiede quantità maggiori (0,150 - 0,300 ppm).

Formulazione: BrewBoost è un lievito inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*) arricchito con zinco naturale.

Analisi tipica al confezionamento:

% di solidi	94 - 97%
Contenuto di zinco	> 50,000 ppm
Batteri totali (cfu/g)	< 1.0E+03
Conta dei lieviti selvaggi (cfu/g)	< 1.0E+03

Istruzioni per l'uso:

- 1 BrewBoost si scioglie facilmente in acqua.
- 2 Aggiungere BrewBoost nel bollitore 10 minuti prima della fine dell'ebollizione o nel whirlpool.

Velocità di inoculazione: 1-2 g / hL di mosto ; il tasso di inoculo varia in base alla densità originale del mosto e alle condizioni di fermentazione della birra.

Condizioni di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto e a temperatura ambiente.

Durata: Quattro anni dalla data di produzione.

Confezione: Confezioni e sacchetti richiudibili da 500g.

Per i **produttori di birra artigianale**
dagli amanti della birra artigianale

Caratteristiche e vantaggi

I produttori di birra che utilizzano BrewBoost come supplemento al processo di produzione durante la re-inoculazione del lievito o che utilizzano elevati livelli di coadiuvanti, possono trarre beneficio da un prodotto che apporta un **impatto positivo sulla nutrizione della fermentazione**, sia per il lievito inattivato che per la capacità intrinseca dello zinco di risolvere naturalmente i problemi.

I nostri produttori hanno collaborato con i nostri tecnici del lievito e con specialisti esterni della fermentazione per valutarne i potenziali benefici e gli studi hanno dimostrato che BrewBoost:

- ✓ **Utilizza *Saccharomyces cerevisiae* naturalmente arricchiti con zinco**
- ✓ **Garantisce una adeguata disponibilità di zinco nel mosto**
- ✓ **Favorisce l'accumulo di zinco all'interno delle cellule di lievito nel mosto**
- ✓ **Produce una fermentazione e una qualità della birra costanti per generazioni di re-inoculo**
- ✓ **Riduce il tempo di fermentazione**
- ✓ **Promuove l'assorbimento ottimale di maltosio e maltotriosio per massimizzare la resa alcolica**
- ✓ **Riduce il rischio di fermentazioni lente dovute a scarsa salute del lievito che potrebbero causare la produzione di aromi indesiderati**
- ✓ **Ha caratteristiche benefiche per le fermentazioni ad alta gravità**
- ✓ **È utile quando vengono utilizzati alti livelli di coadiuvanti per ottimizzare il processo di fermentazione e l'efficienza**
- ✓ **Favorisce una migliore flocculazione e riduce le perdite di birra**

