

NXT Turbo Spirit

Aktive Trockenhefe mit Nährstoffen für die Produktion von hohem Neutralalkohol Eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus Hefe und Hefenährstoffen

GÄREIGENSCHAFTEN

HEFESTAMM	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
GÄRBEREICH	20 – 28°C / 68 – 82°F
OPTIMALE TEMPERATUR	25°C / 77°F
ALKOHOL TOLERANZ	13-15%
TOTALER ESTER	Sehr gering
H ₂ S	Sehr gering
STA1	Negative

MICROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Lebensfähigkeit der Hefe	< 2 x 10 ⁹	cfu/g
andere Hefen	< 4 x 10 ²	cfu/g
Schimmelpilze	< 4	cfu/ml*
Essigbakterien	< 40	cfu/ml*
Milchsäurebakterien	< 4	cfu/ml*
Kolibakterien	< 1	cfu/g
<i>Escherichia Kolibakterien</i>	< 4	cfu/g
<i>Staphylokokkus aureus</i>	< 4	
Salmonella ssp.	Abwesenheit / 25g	

*Beimpfung von 100g/hl Hefe

AEB-Brauhefen werden nach einem hohen und strengen Standard getestet und erst dann auf den Markt gebracht, wenn alle Qualitäts-, Sicherheits- und Zuverlässigkeitsparameter erfüllt sind.

PRODUKTTYP

Ideal zur Herstellung einer sauberen, neutralen Basis mit hohem Alkoholgehalt für trinkfertige alkoholische Getränke (RTD), einschließlich harter Seltzer, aromatisierter Getränke auf Spirituosenbasis und RTD-Cocktails in Dosen.

Kann für RTD-Varianten mit geringerem Alkoholgehalt verdünnt werden.

ANWENDUNG

Als thermotolerante Hefe hat NXT Turbo Spirit eine sehr gute Resistenz gegenüber osmotischem Druck und hohen Gärttemperaturen.

NXT Turbo Spirit verwertet typische Zuckerquellen wie Rohrzucker (Saccharose), Glukose oder flüssigen Invertzucker (eine Mischung aus Glukose und Fruktose) in einer Zuckerwäsche. Andere Zuckerquellen wie Maiszucker (Dextrose) oder Malzextrakt oder eine Kombination aus verschiedenen Zuckerquellen können verwendet werden.

Diese Hefe gärt schnell, unterstützt durch die einzigartige Hefeformulierung von AEB in Kombination mit anorganischen und organischen Hefenährstoffen und einem Säureregulator zur Pufferung des pH-Werts der Zuckerbasis.

Perfekt für Hersteller von Hard Seltzer und Getränkehersteller, die Einfachzucker verwenden, um eine neutrale Basis mit hohem Alkoholgehalt zu produzieren, die bei Bedarf weiter verdünnt werden kann, z. B. für RTDs.

NXT Turbo Spirit ist eine Hochleistungshefe für eine schnellere Produktion von neutralem Alkohol - verbessert die Produktionskapazität mit höherem Durchsatz, spart Energie und senkt die Kosten.

DOSIERUNG

Lösen Sie zwischen 250 und 500 g/hl direkt in der Zuckerwäsche bei einer Temperatur von über 18°C / 64°F auf.

Die Dosierung wirkt sich auf die Gärleistung aus; höhere Dosierungen führen zu schnelleren Gärungen.

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen. Nicht einfrieren.

Die Haltbarkeit beträgt 24 Monate ab Produktionsdatum.

Nach Ablauf des auf der Packung angegebenen Verfallsdatums nicht mehr verwenden.

PACKUNGSGRÖSSE

NXT Turbo Spirit ist in 500g-Nettofolienverpackungen mit 1kg Inhalt erhältlich.

Es sind auch 5kg- und 10kg-Packungen erhältlich.

Größere Packungsmengen können bestellt werden - wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.

REHYDRIERUNG

NXT Turbo Spirit kann ohne vorherige Rehydrierung direkt in die Zuckerwäsche gegeben werden. Dies wird im Allgemeinen empfohlen.

Stellen Sie sicher, dass die Temperaturschwankungen minimal sind, um Hefestress zu vermeiden.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Dieses Produkt ist kein GVO.

Dieses Produkt ist allergenfrei.

Enthält keinen Harnstoff.

Bitte beachten Sie das Produktsicherheitsdatenblatt (MSDS).

KONTAKTIEREN SIE UNS

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.aeb-group.com

AEB NEXT AEB NEXT ist die nächste Evolution in der Getränkeindustrie für erfrischende und nachhaltige Lösungen. Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Gärung, Filtration und Öko-Biotechnologien für Winzer, Brauereien, Apfelweinhersteller und Brennereien

Reference: NXT_TURBO_SPIRIT_TDS_EN_2291122_NEXT_Germany

