

# NXT Turbo Spirit

Levedura seca ativa com nutrientes para uma elevada produção de álcool. Uma mistura cuidadosamente selecionada de levedura e nutrientes, sem ureia

## PROPRIEDADES DE FERMENTAÇÃO

ESTIRPE DE LEVEDURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALO DE FERMENTAÇÃO	20 - 28°C / 68 - 82°F
TEMPERATURA IDEAL	25°C / 77°F
TOLERÂNCIA ALCOÓLICA	13-15%
PRODUÇÃO ÉSTERES	Molto bassa
H <sub>2</sub> S	Molto bassa
STA1	Negativo

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Vitalidade da levedura	< 2 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Outras leveduras	< 4 x 10 <sup>2</sup>	cfu/g
Bolores	< 4	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 40	cfu/ml*
Bactérias lácticas	< 4	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 4	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 4	
<i>Salmonella ssp.</i>	Ausência / 25g	

\*Inóculo de 100 g/hL de levedura

As leveduras AEB são testadas de acordo com altos e rigorosos padrões e são introduzidas no mercado somente após passarem por todos os parâmetros de qualidade, segurança e confiabilidade.

## TIPOLOGIAS DE PRODUTO

Ideal para produzir uma base limpa e neutra com alto teor alcoólico para as bebidas alcoólicas Ready-To-Drink (RTD), incluindo as Hard Seltzer, as bebidas aromatizadas à base de álcool e os coquetéis em lata RTD.

Pode ser diluído para obter variantes de bebidas RTD com baixo teor alcoólico.

## UTILIZAÇÃO

Por ser uma levedura termotolerante, NXT Turbo Spirit apresenta uma excelente resistência à pressão osmótica e às altas temperaturas de fermentação.

NXT Turbo Spirit consome típicos açúcares simples como reserva, incluindo açúcar de cana (sacarose), glucose ou açúcar invertido (mistura de glucose e frutose). Outras fontes de açúcar podem ser utilizadas, como o açúcar de milho (dextrose), o extrato de malte ou uma combinação de várias fontes de açúcar.

Esta levedura fermenta rapidamente graças à formulação única da AEB, que junta a estirpe de levedura ao nutriente selecionado (orgânico + inorgânico) a um regulador de acidez para tamponar o pH da base açucarada.

Ideal para produtores de Hard Seltzer e produtores de bebidas que utilizam açúcares simples para produzir bases alcoólicas neutras com elevada graduação, que podem ser diluídas para a produção de RTDs.

NXT Turbo Spirit é uma levedura de alto desempenho para uma produção mais rápida de álcool neutro, que pode melhorar a capacidade de produção e permitir uma maior economia de energia e uma redução de custos.

## DOSES

Dissolver entre 250 e 500 g/hL diretamente no mosto com açúcar a uma temperatura superior a 18oC (64oF).

A dose influenciará o desempenho da fermentação; doses mais elevadas produzirão uma fermentação mais rápida.

## ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz direta e do calor. Não congelar.

A duração de conservação é de 24 meses da data de produção

Não utilizar após o prazo de validade indicado na embalagem.

## EMBALAGENS

NXT Turbo Spirit está disponível em embalagem de alumínio com 500 g em caixas com 1 kg.

Disponível também em embalagens com 5 kg e 10 kg.

Também é possível encomendar em embalagens maiores; entre em contacto com a nossa equipa de atendimento ao cliente.

## REIDRATAÇÃO

NXT Turbo Spirit pode ser introduzido diretamente no mosto com açúcar sem prévia reidratação.

Assegurar-se de que as variações de temperatura sejam mínimas para evitar o stress das leveduras.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não é um OGM.

Este produto não contém alergenicos.

Não contém ureia.

Consultar a ficha de segurança do produto (MSDS).

## CONTACTOS

Para informações adicionais, consultar o nosso site em [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envie um e-mail para [aeb.bioquimica@mail.telepac.pt](mailto:aeb.bioquimica@mail.telepac.pt)

*AEB NEXT é uma verdadeira evolução no setor de bebidas, para soluções refrescantes e sustentáveis. O Grupo AEB é líder no setor das leveduras, fermentação, filtração e de eco-biotecnologias para os produtores de vinho, cerveja, sidra e destiladosi.*

Referência: NXT\_TURBO\_SPIRIT\_TDS\_PT\_2291122\_NEXT\_Brazil

