

NXT Turbo Spirit



NXT Turbo Spirit è un lievito ad alte prestazioni con nutrienti per la produzione di una base neutra ad alto contenuto alcolico per bevande alcoliche RTD (Ready-To-Drink).

Questi includono Hard Seltzers e tè, bevande aromatizzate a base alcol, bevande RTD ghiacciate e cocktail in lattina, oltre alle loro varianti a basso contenuto alcolico. NXT Turbo Spirit è una miscela accuratamente selezionata di lievito e nutrienti specifici per il lievito, sotto forma di lievito secco attivo, privo di urea.



CARATTERISTICHE

Come lievito termotollerante, **NXT Turbo Spirit** ha una resistenza eccezionale alle alte temperature di fermentazione e la sua composizione della membrana plasmatica gli permette di resistere alla pressione osmotica e alle alte concentrazioni di etanolo. Fermenta velocemente, grazie a una formulazione unica di lievito, nutrienti inorganici e organici e un regolatore di acidità per tamponare il pH della base zuccherina o del mosto.

NXT Turbo Spirit utilizza le tipiche fonti di zucchero, tra cui lo zucchero di canna (saccarosio), il glucosio, lo zucchero invertito liquido (una miscela di glucosio e fruttosio) o lo zucchero di mais (destrosio). È perfetto per i produttori di bevande che utilizzano zuccheri semplici per produrre una base alcolica neutra che, se necessario, può essere ulteriormente diluita per ottenere RTD a basso contenuto alcolico. È anche possibile utilizzare il mosto o l'estratto di malto con altre fonti di zucchero, ma ciò può richiedere l'aggiunta dell'enzima glucoamilasi (amiloglucosidasi) per ottenere un'attenuazione elevata.



PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

Il ceppo di lievito **NXT Turbo Spirit** è un *Saccharomyces cerevisiae*

- L'intervallo di fermentazione è di 20 - 28°C / 68 - 82°C
- Temperatura ottimale 25°C / 77°F
- La tolleranza all'alcol è di 13 - 15% ABV
- Gli esteri totali sono estremamente bassi
- La formazione di H₂S è eccezionalmente bassa
- Fermentazioni più rapide portano a una maggiore capacità di produzione e diluizione, risparmiando energia e tempo e riducendo i costi

SCHEMA DI UTILIZZO



APPLICAZIONE

Attivare o dosare tra 250 e 500 g/hl di lievito secco attivo direttamente nel mosto a una temperatura di 18°C / 64°F o superiore. Il dosaggio influenzerà le prestazioni di fermentazione; dosi più elevate causeranno una fermentazione più rapida. Sebbene NXT Turbo Spirit contenga un regolatore di acidità, si raccomanda di assicurarsi che il pH sia >3,0.



IL SEGRETO PER OTTENERE UNA BASE PULITA, NEUTRA E AD ALTO CONTENUTO ALCOLICO



Un ceppo di lievito a fermentazione rapida e ad alta tolleranza di etanolo, che produce pochi o nessun aroma e sapore: si tratta di NXT Turbo Spirit



Tempo e temperatura: affinché lo zucchero si scioglia e la temperatura sia esattamente quella giusta per l'attivazione del lievito, evitare grandi fluttuazioni di temperatura durante la fermentazione e fare maturare la base alcolica per garantire la dissipazione di eventuali volatili formati



Buona chiarificazione e filtrazione: utilizzare filtri a carboni attivi come CARBOSIL di AEB e i chiarificatori QUICKIGEL o SPINDASOL per ottenere un alcol chiaro e dal sapore pulito



CONTATTI

Se volete creare la vostra base neutra ad alta gradazione alcolica per seltz forti o altre bevande alcoliche RTD, o se avete bisogno di un po' di aiuto tecnico, non esitate a contattare il team di AEB Brewing all'indirizzo info@aeb-group.com