

NXT Turbo Spirit

Lievito secco attivo con nutrienti per un'elevata produzione di alcol
Una miscela accuratamente selezionata di lievito e nutrienti
Privo di urea

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

CEPPO DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALLO DI FERMENTAZIONE	20 - 28°C / 68 - 82°F
TEMPERATURA OTTIMALE	25°C / 77°F
TOLLERANZA ALCOLICA	13-15%
PRODUZIONE ESTERI	Molto bassa
H ₂ S	Molto bassa
STA1	Negativo

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Vitalità del lievito	< 2 x 10 ⁹	cfu/g
Altri lieviti	< 4 x 10 ²	cfu/g
Muffe	< 4	cfu/ml*
Batteri acetici	< 40	cfu/ml*
Batteri lattici	< 4	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 4	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 4	
<i>Salmonella ssp.</i>	Assenza / 25g	

*Inoculo di 100g/hl di lievito

I lieviti AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo dopo aver superato tutti i parametri in materia di qualità, sicurezza e affidabilità.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Ideale per produrre una base pulita e neutra ad alto contenuto alcolico per le bevande alcoliche Ready-To-Drink (RTD), compresi gli Hard Seltzer, le bevande aromatizzate a base di alcol e i cocktail in lattina RTD.

Può essere diluito per ottenere varianti di bevande RTD a basso contenuto alcolico.

UTILIZZO

Come lievito termotollerante, NXT Turbo Spirit ha un'ottima resistenza alla pressione osmotica e alle alte temperature di fermentazione.

NXT Turbo Spirit utilizza tipici zuccheri semplici come risorsa, inclusi zucchero di canna (saccarosio), glucosio o zucchero invertito (blend di glucosio e fruttosio). Si possono utilizzare altre fonti di zucchero, come lo zucchero di mais (destrosio), l'estratto di malto o una combinazione di varie fonti di zucchero.

Questo lievito fermenta velocemente grazie alla formulazione unica di AEB, che accoppia il ceppo di lievito al nutriente selezionato (organico + inorganico) a un correttore di acidità per tamponare il pH della base zuccherina.

Ideale per produttori di Hard Seltzer e produttori di bevande che utilizzano zuccheri semplici per produrre basi alcoliche neutre ad alto grado, che possono poi essere diluite per la produzione di RTDs.

NXT Turbo Spirit è un lievito ad alte prestazioni per una produzione più rapida di alcol neutro, in grado di migliorare la capacità produttiva e consentire un maggiore risparmio energetico e un abbassamento dei costi.

DOSAGGIO

Sciogliere tra 250 e 500 g/hl direttamente nel mosto zuccherino ad una temperatura superiore a 18°C / 64°F.

Il dosaggio influenzerà le prestazioni di fermentazione; dosi più elevate causeranno una fermentazione più rapida.

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e dal calore. Non congelare.

La durata di conservazione è di 24 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare oltre la data di scadenza riportata sulla confezione.

CONFEZIONI

NXT Turbo Spirit è disponibile in confezioni di alluminio da 500 g netti in scatole contenenti 1 kg.

Disponibile anche in confezioni da 5 kg e 10 kg.

È possibile inoltre ordinare confezioni più grandi: contatta il nostro team di assistenza clienti.

REIDRATAZIONE

NXT Turbo Spirit può essere versato direttamente nel mosto zuccherino senza precedente reidratazione.

Assicurarsi che le fluttuazioni di temperatura siano minime ai fini di evitare lo stress dei lieviti.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Non contiene urea.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS).

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet www.aeb-group.com o inviare una e-mail a info@aeb-group.com

AEB NEXT è una vera e propria evoluzione nel settore delle bevande, per soluzioni innovative e sostenibili. Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, della filtrazione e delle eco-biotecnologie per i produttori di vino, birra, sidro e distillati.

Referenza: NXT_TURBO_SPIRIT_TDS_IT_0110722_NEXT_Italy

