

YEASTLIFE O™
by abvickers

Yeast Nutrient
FOR SPECIALIZED
ALCOHOLIC FERMENTATIONS

NUTRIMENT POUR LEVURE — FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

ABV YEASTLIFE O™

AB Vickers YeastLife O™ est le résultat d'un intensif travail de recherche et développement sur le processus de brassage, avec une attention particulière portée à l'aspect nutritionnel de la levure dans les boissons fermentées à partir de sucre et faibles en nutriments, comme les Hard Seltzers. En plus de répondre aux besoins nutritionnels et éviter des fermentations lentes ou arrêtées, AB Vickers YeastLife O™ a été formulé pour éviter les faux-goûts et améliorer la sensation en bouche.



PRINCIPE

Étant donné que le sucre pur ne contient pas les nutriments nécessaires à une fermentation saine, les fermentations de Hard Seltzers nécessitent une supplémentation avec un nutriment équilibré, riche en azote, vitamines et minéraux. L'absence d'une nutrition adéquate peut entraîner une fermentation lente ou bloquée, une atténuation réduite et des faux-goûts désagréables.

AB Vickers YeastLife O™ est un mélange pur d'autolysats de levure (*Saccharomyces cerevisiae* inactive spécifique) avec des caractéristiques spécifiques dans la composition des acides aminés, des vitamines et des minéraux (tout est biodisponible pour le métabolisme de la levure). Il ne contient pas de sels minéraux ni de sources inorganiques de vitamines ou d'azote (tels que le DAP ou l'urée). La nutrition organique de AB Vickers YeastLife O™ favorise des fermentations plus propres par rapport à la nutrition inorganique qui peut entraîner des faux-goûts dus à la croissance rapide des levures. ABV YeastLife O™ est sans gluten.



AVANTAGES

Nutrition complète pour les fermentations de sucre pur.

Assurance d'une fermentation rapide avec une forte atténuation.

Avec une source d'azote 100 % biologique et des vitamines et minéraux exclusivement biodisponibles, ABV YeastLife O™ peut être utilisé dans des boissons alcoolisées biologiques.

Des fermentations propres et homogènes.

Réduction des faux-goûts par rapport à une supplémentation en nutriments inorganiques.



EN BREF

AVANTAGES

Nutrition complète pour les fermentations de sucre pur

Fermentations rapides avec une forte atténuation

Nutrition équilibrée et biodisponible

Fermentations propres et homogènes

Réduction des faux-goûts

TAUX D'APPLICATION

250g/hL (>20°P)

150-250g/hL (10-20°P)

30-50 g/hL (moût standard)

UTILISATION

Ajouter dans la cuve en fin d'ébullition ou en ligne vers le fermenteur



TAUX D'APPLICATION

250g/hL pour des fermentations de sucre pur à haute densité (>20°P)

150-250g/hL pour des fermentations standards de sucre (10-20°P)

30-50 g/hL pour un moût standard



UTILISATION

Ajouter AB Vickers YeastLife O[™] dans la cuve en fin d'ébullition, ou dissoudre dans de l'eau avant de doser en ligne lors du transfert dans le fermenteur.



BONNES PRATIQUES DE FERMENTATION

Pour la fabrication de Hard Seltzers, nous recommandons d'utiliser AB Vickers YeastLife O[™] en combinaison avec la levure LalBrew CBC-1[™] pour des résultats optimaux.

Pour une description plus détaillée de la recette et du processus, veuillez vous référer à notre document "Best Practices - Hard Seltzer".

NOUS CONTACTER

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.lallemandbrewing.com

Pour toute question, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante abvickers@lallemand.com