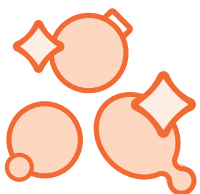


FAI FELICE IL TUO LIEVITO CON YEAST VIT



**AUMENTA LA VITALITÀ E LA CAPACITÀ
FERMENTATIVA DEL LIEVITO**

La corretta nutrizione del lievito è un fattore essenziale per l'andamento ed il successo della fermentazione. La gestione del fabbisogno di nutrienti consente fermentazioni regolari e complete, accorciando i tempi di fermentazione, liberando spazio nel tino e migliorando la qualità organolettica.

OTTIMIZZATO PER LA FERMENTAZIONE DI BIRRA, SIDRO O VINO

Yeast Vit è una miscela granulare di sali inorganici, vitamine, aminoacidi e oligoelementi formulata specificamente per correggere le carenze nutrizionali riscontrate nel mosto di birra (Yeast Vit), nel mosto (Yeast Vit Vin) o nel succo (Yeast Vit Cider).

UN COCKTAIL DI VITAMINE E MINERALI

Le vitamine sono necessarie per la salute generale del lievito. L'acido pantotenico e la tiamina sono fondamentali per la funzione enzimatica e la crescita del lievito, e non possono essere sintetizzati dal lievito stesso. I minerali aiutano a mantenere le attività del metabolismo fermentativo. Lo zinco in particolare può essere carente anche in mosti costituiti al 100% da malto, causando problemi di fermentazione e flocculazione.

AZOTO ASSIMILABILE DAL LIEVITO

È fondamentale aggiungere una quantità sufficiente di azoto libero assimilabile affinché il lievito possa svolgere le sue attività metaboliche, in particolare la sintesi di nuovi aminoacidi e quindi di proteine. Yeast Vit compensa le piccole carenze di azoto in mosto di birra/mosto di vino/succo.

VANTAGGI



- Assicura un lievito sano
- Previene fermentazioni lente o fiacche
- Migliora la qualità organolettica
- Sostiene fermentazioni ad alto °Plato
- Massimizza la capacità produttiva
- Migliora la velocità di chiarificazione

APPLICAZIONE



DOSAGGIO

3,5 - 8,5 g/hl di mosto o succo
Dosaggio iniziale consigliato
5 g/hl.

QUANDO UTILIZZARLO

Mescolato allo slurry di lievito circa 30 minuti prima dell'inoculo oppure miscelato ad una piccola quantità di mosto/succo ed aggiunto nel fermentatore.

RANGE DI ATTIVITÀ

pH: 2,8-7,0
Temperatura: ND

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA



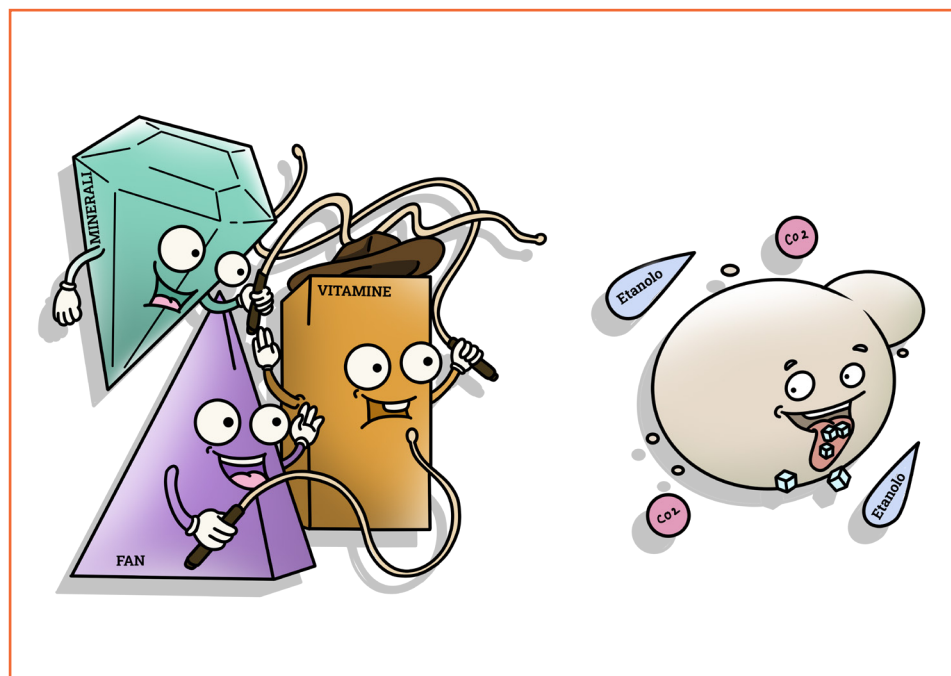
La temperatura massima di conservazione è 25°C.

DOVE

In un luogo fresco, sigillato e lontano dalla luce solare.

DURATA

Alla temperatura raccomandata di conservazione, 2 anni dalla data di produzione.



La gestione del fabbisogno di nutrienti non solo consente fermentazioni regolari e complete, ma migliora anche la qualità organolettica. Pertanto, il team di ricerca Murphy & Son ha sviluppato e ottimizzato una miscela di nutrienti che migliora la fermentazione (Figura 1), è facile da usare, economica e richiede solo bassi dosaggi.

LO SAPEVI ?

La cattiva salute del lievito può rendere più difficoltosa anche la filtrazione.

LE VITAMINE E I MINERALI DI YEAST VIT

VITAMINE

Tiamina
Riboflavina

Vitamina B6
Nicotinamide

AMMINOACIDI

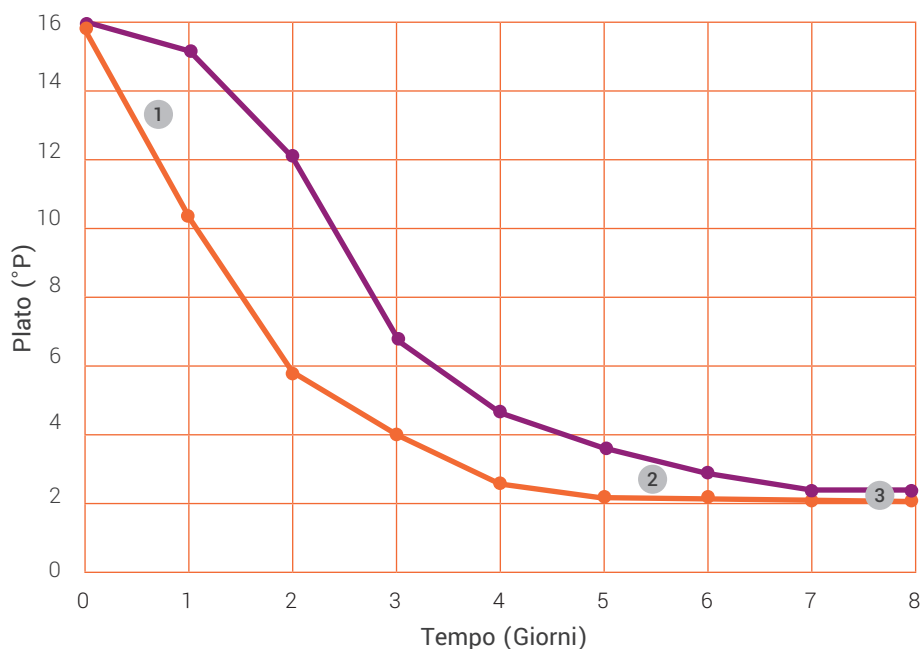
Valina
Metionina
Acido aspartico

Inositolo
Asparagina

ELEMENTI

Zinco
Manganese
Potassio

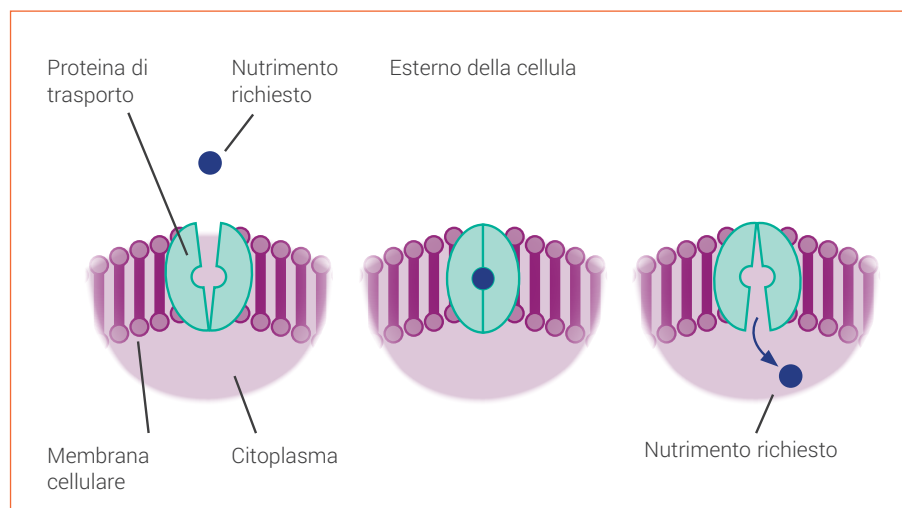
Magnesio
Calcio
Fosfato



Con Yeast Vit Controllo

- 1 La fermentazione parte più velocemente
- 2 La fermentazione si completa prima
- 3 Si raggiunge la completa attenuazione

Yeast Vit di Murphy & Son mantiene il lievito sano e agevola la fermentazione, aumentando le prestazioni nel tuo birrificio.



VUOI SAPERNE DI PIÙ? CONTATTACI

Per scoprire gli altri prodotti della gamma Murphy and Son, visita il nostro sito web mr-malt.it o parla con il nostro team di supporto tecnico, e-mail techsupport@murphyandson.co.uk



Davide Bombardier | Consulente Tecnico

davide.bombardier@mr-malt.it

