



ENERGY CIDER

.....
L'energetico per lieviti
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Energy Cider, grazie alla sua particolare formula ricca in amminoacidi e vitamine, permette di ottenere un lievito che sin dalla riattivazione ha una vigoria nettamente superiore alla norma, influenzando positivamente la sua velocità di moltiplicazione. Prove fatte dimostrano che usando nell'acqua **Energy Cider** il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

L'uso di **Energy Cider** pone il lievito nelle condizioni migliori di crescita ed è indispensabile nelle fermentazioni difficoltose.

In fase di idratazione, al lievito è richiesto un grosso dispendio energetico in quanto deve importare all'interno della cellula gli zuccheri che saranno necessari per la sua moltiplicazione e contemporaneamente deve spendere energia per sintetizzare le strutture cellulari.

Energy Cider, fornendo direttamente amminoacidi e nucleotidi, fa sì che la cellula non debba sintetizzarli, risparmiando quindi energia che verrà dedicata alla sua moltiplicazione.

Il suo impiego, inoltre, ha evidenziato una maggiore elasticità e permeabilità della parete cellulare e ciò favorisce la gemmazione e ritarda l'indurimento e la senescenza della cellula.

Energy Cider è l'energetico ideale per le fermentazioni a bassa temperatura, in quanto accelerando i tempi di moltiplicazione favorisce la prevalenza sui ceppi indigeni.

Risulta inoltre un ottimo booster in tutte le fermentazioni in riduzione, in quanto in ambienti poveri di ossigeno la moltiplicazione dei lieviti avviene più lentamente e il suo impiego riduce quindi le lunghe fasi di latenza iniziali.

L'utilizzo di **Energy Cider** è consigliato in tutte le reidratazioni.

Necessario invece nelle:

Fermentazioni a basse temperature.

Fermentazioni in riduzione.

Fermentazioni di frutti poco sani.

Fermentazioni di frutti ad elevato grado zuccherino.

Reidratazioni dei lieviti per tutte le rifermentazioni (pied de cuve).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparati a base di scorze di lievito, Vitamina B1.

10 g/hL apportano 0,6 mg/L di Vitamina B1.





ENERGY CIDER

→ DOSAGGIO

1:4 del lievito.

Quindi se si reidratano 4 kg di lievito si dovrà utilizzare 1 kg di **Energy Cider**.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere direttamente in acqua contemporaneamente al lievito.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

