

NXT Turbo Spirit

Levadura seca activa con nutrientes para una alta producción de alcohol. Una combinación cuidadosamente seleccionada de levadura y nutrientes. Exenta de urea.

PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

CEPA DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALO DE FERMENTACIÓN	20 - 28°C / 68 - 82°F
TEMPERATURA ÓPTIMA	25°C / 77°F
TOLLERANCIA ALCOHÓLICA	13-15%
PRODUCCIÓN ÉSTERES	Muy baja
H ₂ S	Muy baja
STA1	Negativo

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Vitalidad de la levadura	< 2 x 10 ⁹	cfu/g
Otras levaduras	< 4 x 10 ²	cfu/g
Mu e	< 4	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 40	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 4	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 4	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 4	
<i>Salmonela ssp.</i>	Ausencia / 25g	

*Inóculo de 100g/hl de levadura

Las levaduras AEB se prueban de acuerdo con estándares altos y rigurosos y se lanzan al mercado solo después de pasar todos los parámetros en términos de calidad, seguridad y confiabilidad.

TIPOLOGÍAS DE PRODUCTO

Ideal para producir una base limpia, neutra y con alto contenido de alcohol para bebidas alcohólicas listas para beber (RTD), incluidos Hard Seltzers, bebidas aromatizadas a base de alcohol y cocktails enlatados RTD.

Se puede diluir para hacer variantes de bebidas RTD con bajo contenido alcohólico.

EMPLEO

Como levadura termo tolerante, **NXT Turbo Spirit** tiene una excelente resistencia a la presión osmótica y a las altas temperaturas de fermentación.

NXT Turbo Spirit utiliza azúcares simples típicos como recurso, incluido el azúcar de caña (sacarosa), la glucosa o el azúcar invertido (mezcla de glucosa y fructosa). Se pueden usar otras fuentes de azúcar, como azúcar de maíz (dextrosa), extracto de malta o una combinación de varias fuentes de azúcar.

Esta levadura fermenta rápidamente gracias a la formulación única de AEB, que acopla la cepa de levadura al nutriente seleccionado (orgánico + inorgánico) con un corrector de acidez para amortiguar el pH de la base de azúcar.

Ideal para los fabricantes de Hard Seltzer y los productores de bebidas que usan azúcares simples para producir licores neutros de alto grado, que posteriormente se pueden diluir para producir RTDs.

NXT Turbo Spirit es una levadura de alto rendimiento para una producción más rápida de alcohol neutro, que puede mejorar la capacidad de producción y permitir un mayor ahorro de energía y menores costos.

DOSIFICACIÓN

Disolver entre 250 y 500 g/hl directamente en el mosto azucarado a una temperatura superior a 18°C / 64°F.

La dosificación afectará el rendimiento de la fermentación; dosis más altas provocarán una fermentación más rápida

ALMACENAJE

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y el color directo.

La vida útil es de 24 meses a partir de la fecha de producción.

No usar más allá de la fecha de caducidad indicada en el paquete.

CONFECCIÓN

NXT Turbo Spirit está disponible en envases de aluminio de 500 g netos en cajas de 1 kg

También disponible en envases de 5 kg

REHIDRATACIÓN

NXT Turbo Spirit se puede verter directamente en el mosto azucarado sin rehidratación previa.

Asegúrese de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas para evitar el estrés de la levadura.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no es OGM.

Este producto no contiene alérgenos. No contiene urea.

Consultar la ficha de seguridad del producto (MSDS).

CONTACTOS

Para obtener más información, consulte la web www.aeb-group.com o enviar un e-mail a aebiberica@aebiberica.es

AEB NEXT es una verdadera evolución en el sector de las bebidas, para soluciones refrescantes y sostenibles. El Grupo AEB es líder en el sector de las levaduras, la fermentación, la filtración y la eco-biotecnología para productores de vino, cerveza, sidra y destilados.

Referencia: NXT_TURBO_SPIRIT_TDS_ES_2291122_NEXT_Argentina

