

NXT Turbo Spirit

Levure sèche active avec nutriments pour une production d'alcool neutre élevée
Mélange soigneusement sélectionné de levures et de nutriments pour levures
Sans urée

PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

SOUCHE DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
PLAGE DE FERMENTATION	20 - 28°C / 68 - 82°F
TEMPÉRATURE OPTIMALE	25°C / 77°F
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	13-15%
ESTERS TOTAL	Très basse
H ₂ S	Très basse
STA1	Négatif

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Levures revivifiables		cfu/g
Autres levures	< 4 x 10 ²	cfu/g
Moississures	< 4	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 40	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 4	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 4	cfu/g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 4	
<i>Salmonella ssp.</i>	Absence / 25 g	

*Avec inoculat de 100g/hl de levure

Les levures de bière AEB sont testées selon des normes strictes et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont satisfaits.

TYPES DE PRODUITS

Idéal pour produire une base propre et neutre à forte teneur en alcool pour les boissons alcoolisées «ready-to-drink» (RTD), y compris les hard seltzers, les boissons aromatisées à base d'alcool et les cocktails en boîte RTD.

Peut être dilué pour des variantes RTD à faible teneur en alcool.

EMPLOI

En tant que levure thermotolérante, NXT Turbo Spirit présente une très bonne résistance à la pression osmotique et aux températures de fermentation élevées.

Le NXT Turbo Spirit utilisera des sources de sucre typiques dans un lavage au sucre, notamment le sucre de canne (saccharose), le glucose ou le sucre inverti liquide (un mélange de glucose et de fructose). D'autres sources de sucre telles que le sucre de maïs (dextrose) ou l'extrait de malt ou une combinaison de diverses sources de sucre peuvent être utilisées.

Cette levure fermente rapidement grâce à la formulation unique de levure d'AEB, combinée à des nutriments de levure inorganiques et organiques, et à un régulateur d'acidité pour tamponner le pH du sucre de base.

Parfait pour les producteurs de Hard Seltzer et les fabricants de boissons qui utilisent des sucres simples pour produire une base neutre à forte teneur en alcool, qui peut être diluée si nécessaire, pour les RTD.

NXT Turbo Spirit est une levure très performante pour une production plus rapide d'alcool neutre. Elle améliore la capacité de production grâce à un débit plus important, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de réduire les coûts.

DOSES D'EMPLOI

Dissoudre entre 250 et 500 g/hl directement dans le moût sucré à une température supérieure à 18°C / 64°F.

Le dosage influe sur la performance de la fermentation; des doses plus élevées donnent des ferments plus rapides.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Ne pas congeler.

La durée de conservation est de 24 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

CONDITIONNEMENTS

NXT Turbo Spirit est disponible en paquets d'aluminium de 500g contenant 1kg.

Il est également disponible en paquets de 5 kg et 10 kg.

Des quantités plus importantes peuvent être commandées - contactez notre service clientèle.

RÉHYDRATATION

NXT Turbo Spirit peut être versé directement dans le moût sucré sans réhydratation préalable. C'est ce qui est généralement recommandé.

Veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales pour éviter le stress des levures.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas un OGM.

Ce produit est exempt d'allergènes.

Il ne contient pas d'urée.

Veillez consulter la fiche de données de sécurité du produit (MSDS).

CONTACTS

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.aeb-group.com ou envoyer un courrier électronique à info@aeb-group.com.

AEB NEXT est une véritable évolution dans l'industrie des boissons pour des solutions innovantes et durables. Le groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, de la filtration et de l'écobiotechnologie pour les producteurs de vin, de bière, de cidre et de spiritueux.

