

NXT Turbo Spirit



NXT Turbo Spirit es una levadura de alto rendimiento con nutrientes para la producción de una base neutra de alto contenido alcohólico para bebidas alcohólicas RTD (Ready-To-Drink).

Estos incluyen Hard Seltzers y té, bebidas aromatizadas a base de alcohol, bebidas RTD congeladas y cócteles enlatados, así como sus variantes con bajo contenido de alcohol. NXT Turbo Spirit es una combinación cuidadosamente seleccionada de levadura y nutrientes específicos de levadura en forma de levadura seca activa sin urea.



CARACTERÍSTICAS

Como levadura termotolerante, **NXT Turbo Spirit** tiene una resistencia excepcional a las altas temperaturas de fermentación y su composición de membrana plasmática le permite resistir la presión osmótica y las altas concentraciones de etanol. Fermenta rápidamente, gracias a una formulación única de levadura, nutrientes inorgánicos y orgánicos y un regulador de acidez para amortiguar el pH de la base de azúcar o mosto.

NXT Turbo Spirit utiliza fuentes típicas de azúcar, que incluyen azúcar de caña (sacarosa), glucosa, azúcar invertido líquido (una mezcla de glucosa y fructosa) o el azúcar de maíz (dextrosa). Es perfecto para los fabricantes de bebidas que utilizan azúcares simples para producir una base de alcohol neutro que, si es necesario, puede diluirse aún más para obtener RTD con bajo contenido de alcohol. También es posible usar mosto o extracto de malta con otras fuentes de azúcar, pero esto puede requerir la adición de la enzima glucoamilasa (amiloglucosidasa) para lograr una alta atenuación.



PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

La cepa de la levadura **NXT Turbo Spirit** es una *Saccharomyces cerevisiae*

- El intervalo de fermentación es de 20 - 28°C / 68 - 82°C
- Temperatura óptima 25°C / 77°F
- La tolerancia al alcohol es 13 - 15% ABV
- Los ésteres totales son extremadamente bajos.
- La formación de H₂S es excepcionalmente baja
- Las fermentaciones más rápidas conducen a una mayor capacidad de producción y dilución, ahorrando energía, tiempo y reducción costos



APLICACIÓN

Activar o dosificar entre 250 y 500 g/hl de levadura seca activa directamente en el mosto a una temperatura de 18°C / 64°F o superior. La dosificación afectará el rendimiento de la fermentación; dosis más altas provocarán una fermentación más rápida. Aunque **NXT Turbo Spirit** contiene un regulador de acidez, se recomienda asegurarse de que el pH sea >3,0.



EL SECRETO PARA OBTENER UNA BASE LIMPIA, NEUTRA Y CON ALTO CONTENIDO ALCOHÓLICO



Una cepa de levadura de fermentación rápida y con alta tolerancia al etanol, que produce pocos o ningún aroma y gusto: se trata de NXT Turbo Spirit



Tiempo y temperatura: Para que el azúcar se disuelva y la temperatura sea exactamente la adecuada para la activación de la levadura, evitar grandes fluctuaciones de temperatura durante la fermentación y dejar madurar la base alcohólica para asegurar la disipación de eventuales volátiles formados



Buena clarificación y filtración: utilizar coadyuvantes con carbón activo como CARBOSIL de AEB y los clarificantes QUICKIGEL o SPINDASOL para obtener un alcohol claro y de gusto limpio.



CONTACTOS

Si deseas crear tu propia base neutra con alto contenido de alcohol para seltzers fuertes u otras bebidas alcohólicas RTD, o si necesitas ayuda técnica, no dudes en ponerte en contacto con el equipo en AEB Brewing a la dirección aebiberica@aebiberica.es