

NXT Zymasil Cider

Aktív száraz élesztő almabor előállításához

ALMABOR STÍLUSOK

NXT Zymasil Cider egy élesztő almabor előállításához, ideális mind a frissen facsart gyümölcsle, mind a koncentrátumból készült gyümölcsle erjesztésére, valamint alacsony vagy magas alkoholtartalmú édes vagy gyümölcsös almaborok előállítására. Ennek az élesztőnek rövid indulási fázisa van, miközben garantálja a robusztus erjedést, amely lehetővé teszi egy gyümölcsös és virágos érzékszervi profilú almabor előállítását, ahol a gyümölcsök dominálnak.

TERMÉK TULAJDONSÁGAI

ÉLESZTŐ TÖRZS	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
FERMENTÁCIÓS HŐMÉRSÉKLET	16-24°C 61-75°F
FLOKKULÁCIÓ	Magas
ALKOHOL TOLERANCIA	15 % ABV
ÉSZTEREK	Közepes
H ₂ S (KÉNES JEGYEK)	Alacsony
POF (FENOLOS JEGYEK)	Negatív

Az AEB almaborokhoz készült élesztőit magas és szigorú szabványok szerint tesztelik, és csak akkor kerülnek forgalomba, ha minden minőségi, biztonsági és megbízhatósági paraméter teljesül.

AROMA ÉS ÍZ JELLEMZŐK

NXT Zymasil Cider friss, gyümölcsös és édes aromát kölcsönöz az almaboroknak, amelyet főként etil-oktanoát jellemez a gyümölcsös és virágos jegyekért, akár egyetlen almafajtából, akár almakeverékből készült. Az illó savtartalom nagyon alacsony, csakúgy, mint a kén-dioxid (H₂S) képződése.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Nedvesség tartalom	≤8	%
Újraéleszthető élesztők	> 1 × 10 ¹⁰	Élő sejtek/g
Kolifomok	< 10 ²	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ²	cfu/g
Tejsav baktériumok	≤10 ⁵	cfu/g
Ecetsav baktériumok	≤10 ⁴	cfu/g
Penész	≤10 ³	cfu/g
Nem- <i>Saccharomyces</i> élesztők	≤10 ⁴	cfu/g

Az AEB NEXT élesztőket magas és szigorú szabványok szerint tesztelik, és csak akkor kerülnek forgalomba, ha az összes minőségi, biztonsági és megbízhatósági paraméternek megfelelően.

BEOLTÁS / ADAGOLÁS

Adagolja a rehidratált élesztőt 20 g/hl almalé koncentrációban 16-24°C-on.

A beoltandó száraz élesztőt adagolja közvetlenül a gyümölcslebe 30 g/hl koncentrációban 16-24°C-on.

TÁROLÁS

A lezárt vákuumcsomagolásokat, ha lehetséges, száraz körülmények között, 30°C alatt tárolja.

Korlátozza a levegővel történő érintkezést. Nem fagyasztható. A csomagolás felbontása után az élesztőt azonnal fel kell használni.

Az eltarthatóság a gyártástól számított 48 hónap. A csomagoláson feltüntetett lejárati idő után ne használja fel.

CSOMAGOLÁS

500 g-os csomagokban, 1 kg-os kiserelésben és 10 kg-os zsákokban áll rendelkezésre.

Amennyiben kisebb vagy nagyobb mennyiségre van szüksége vegye fel a kapcsolatot az AEB NEXT-tel, vagy keresse fel az AEB Brewing e-kereskedelmi platformját az aeb-group.com címen.

KAPCSOLAT

További információért küldjön egy e-mailt az info@aeb-group.com címre vagy látogasson el az aeb-group.com oldalra.

Az AEB Group vezető szerepet tölt be az élesztők, a fermentáció, az enzimek, a szűrés és az öko-biotechnológia területén az élelmiszer- és italgyártás területén.

ALKALMAZÁS

Az élesztőt ajánlott rehidratálni.

A rehidratáláshoz oldja fel a száraz élesztőt (20 g/hl) steril vízben plusz 5% cukor (almalé) 36°C-on 1:10 arányban. Óvatosan keverje össze, és hagyja állni körülbelül egy percig. Óvatosan keverje össze, és hagyja pihenni körülbelül 20 percig. Óvatosan keverje újra, és adjon hozzá még gyümölcslevet, hogy lehűtse az erjedési hőmérsékletre a beoltás előtt.

Ha az élesztő rehidratálása nem lehetséges, az élesztőt közvetlenül a fermentorba juttathatjuk, de valamivel magasabb koncentrációban (30 g/hl).

Az élesztő stressz elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet-ingadozások minimálisak legyenek.

ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Ez a termék GMO-mentes.

Ez a termék allergénmentes.

További információkért olvassa el a termékbiztonsági adatlapot (MSDS), vagy forduljon az AEB Group Quality Controllo részlegéhez.