

YEASTLIFE O™

by abvickers

**Yeast Nutrient**  
FOR SPECIALIZED  
ALCOHOLIC FERMENTATIONS

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ - ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

YEASTLIFE O™

ABV YeastLife O™ - результат интенсивных исследований и разработок, посвященных влиянию дрожжевого питания на ферментацию напитков с высоким содержанием сахара / низким содержанием питательных веществ, включая Хард-зельтер. Помимо решения потребности в питательных веществах во избежание вялого и застойного брожения, YeastLife O™ был разработан, чтобы избежать неприятного запаха и улучшить ощущение во рту.



## ПРИНЦИП

Поскольку в чистом сахаре не хватает питательных веществ, необходимых для здорового брожения, ферментация с хард-зельтером требует добавления сбалансированных питательных веществ с высоким содержанием азота, витаминов и минералов. Отсутствие адекватного питания может привести к медленному или остановленному брожению, снижению сбраживания и появлению неприятного запаха.

ABV YeastLife O™ на 100% состоит из ингредиентов дрожжевого происхождения, поэтому питательные вещества сбалансированы и биодоступны для метаболизма дрожжей. Он не содержит минеральных солей или неорганических источников витаминов или азота (таких как DAP или мочевины). Органическое питание от ABV YeastLife O™ способствует более чистому брожению по сравнению с неорганическим питанием, которое может привести к появлению неприятного запаха из-за быстрого роста дрожжей.

AB Vickers YeastLife O™ не содержит глютена.



## ПРЕИМУЩЕСТВА

Полноценное питание для ферментации на чистом сахаре.

Обеспечивает быстрое брожение с высоким сбраживанием.

Натуральное питание, на 100% состоящее из дрожжей, сбалансировано и биодоступно для дрожжей.

Чистое и последовательное брожение.

Уменьшение неприятных запахов по сравнению с добавками неорганических питательных веществ.



## ЗАМЕТКИ

### ПРЕИМУЩЕСТВА

Полноценное питание для ферментации чистого сахара

Быстрое брожение с высоким сбраживанием

Питание сбалансировано и биодоступно

Чистое и последовательное брожение

Уменьшение привкуса

### ДОЗИРОВКА

250 гр/гл (>20°P)

150-250 гр/гл (10-20°P)

30-50 гр/гл для стандартного суслу

### ПРИМЕНЕНИЕ

Добавить в варочник в конце кипячения или в ферментер.



## ДОЗИРОВКА

250 г / гл для ферментации чистого сахара с высокой плотностью (> 20°P)

150-250 г / гл для стандартной сахарной ферментации (10-20°P)

30-50 г / гл для стандартного суслу



## ПРИМЕНЕНИЕ

Добавьте AB Vickers YeastLife O<sup>™</sup> в варочный аппарат в конце кипячения или растворите в воде перед поточным дозированием во время переноса в ферментер.



## ПИВОВАРЕННАЯ ПРАКТИКА

Для приготовления хард-зельтера мы рекомендуем использовать AB Vickers Yeastlife O<sup>™</sup> в сочетании с дрожжами LalBrew CBC-1<sup>™</sup> для достижения оптимальных результатов..

*Для более подробного описания рецепта и процесса, пожалуйста, обратитесь к нашему документу **Best Practices***



## МИКРОБИОЛОГИЯ

ТВЁРДЫЕ ВЕЩЕСТВА	> 94%
ДРОЖЖИ	< 104 КОЕ/г
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БАКТЕРИЙ	< 50 КОЕ/г
КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЕРИИ	< 10 КОЕ/г
САЛЬМОНЕЛЛА	отсутствует
ЗОЛОТИСТЫЙ СТАФИЛОКОКК	отсутствует
КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА	отсутствует в 25 г



## ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

МЫШЬЯК	< 2 мг/кг
СВИНЕЦ	< 2 мг/кг
РТУТЬ	< 0.1 мг/кг
КАДМИЙ	< 1 мг/кг

### РЕГЛАМЕНТ

Законодательство может отличаться от страны к стране. Следует проконсультироваться с местными правилами. Yeastlife O можно использовать в качестве технологической добавки, поскольку он соответствует требованиям Общего пищевого закона ЕС (Регламент (ЕС) № 178/2002 (с поправками)).

### КОНТАКТЫ

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт:  
[www.s21shop.ru](http://www.s21shop.ru)

По любым вопросам вы также можете связаться с нами  
[info@s21shop.ru](mailto:info@s21shop.ru)  
8 (800) 550-73-12