



SERVOMYCES

BIOLÓGIAI TÁPANYAG

Ale Élesztő
GMO-MENTES

Saccharomyces cerevisiae

A sörélesztőnek jól meghatározott, összetett tápanyagigénye van. Feltétlenül igénye van bizonyos vitaminokra és ásványi anyagokra. Ilyen anyag a cink. A cink fontosságáról akkor kapunk megfelelő képet, ha elégtelen mennyiségű cink van az erjesztendő sörlevünkben. Ez a lassú vagy nem tökéletes erjedésben, nagyobb mennyiségű maltotriózban, erjedési szaghibákban, nagyobb arányú holt sejtben mutatkozik meg.

A magasabb rendű állatok ásványi anyagokkal történő táplálását illetően már régen észrevették, hogy az a forma, amelyben az adott ásványi anyag jelen van, az anyagcserében nagy befolyással van az adott mikroelem hatékonyságára. Az ásványi anyag, mikroelem, ha valamilyen élő szövethez van kötve (állati, zöldség vagy gyümölcs), sokkal hatékonyabb, mintha só formában használnánk.

Az ásványi anyagok, mikroelemek bio-elérhetősége különösen fontos!

A *Saccharomyces cerevisiae* élesztőnek természetes affinitása van bizonyos kationokhoz, és ezeket az ásványi anyagokat beépíti a sejtszerkezetébe.

A Lallemand csoport világelső a természetes ásványi anyagokkal dúsított és biológiailag hasznosítható élesztők előállításában, mely termékeket a humán táplálkozásban, állati takarmányozásban és a kozmetikai iparban is használják.

A SERVOMYCES:

A Weihenstephan-i W30-as szelektált élesztőtörzset (nem génmanipulált, természetes szelekció útján kiválasztott) finoman szabályozott és gondosan ellenőrzött körülmények között oly módon szaporítják, hogy a cink nagy mennyiségben épüljön be az élesztő sejtjeibe. Így 97 %-ban biológiailag kötött mikroelemként raktározza az élesztő a cinket. Az élesztőt ezek után inaktíválják és szárítják, majd csomagolják. Az inaktív Servomyces szavatossági ideje 2 év. Színezőanyag-, tartósítószermentes. A Servomyces-t ISO 9002 tanúsított gyárban állítják elő.

A Servomyces („szolgaélesztő”) gyakorlatilag a teljes erjedési folyamat során szerves, nagy hatékonyságú cinkkel szolgálja ki az erjedést végző élesztőt.

A Servomyces élesztőt világszerte használják különböző összetételű és töménységű sörleveknél.

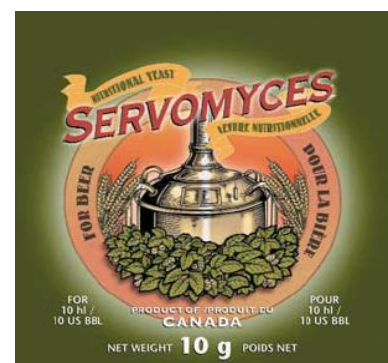
A SERVOMYCES HASZNÁLATÁNAK ELŐNYEI:

- **Gyorsabb élesztőszaporítás**
- **Egészségesebb élesztő**
- **Az erjedési idő csökkentése**
- **Nincs változás a sör természetes aromaprofiljában, ha a sört a normál hőmérsékletmenet betartásával erjesztik**
- **Csökkentett diacetilszint a főerjedés végén**
- **A söríz fejlődésének gyorsulása**
- **A maltotrióz tökéletesen metabolizálható lesz (élesztőtörzs függő)**
- **A durva kénes jelleg eltüntetésé**
- **Az így készült sör simább és sokkal „jobban csúszik”**

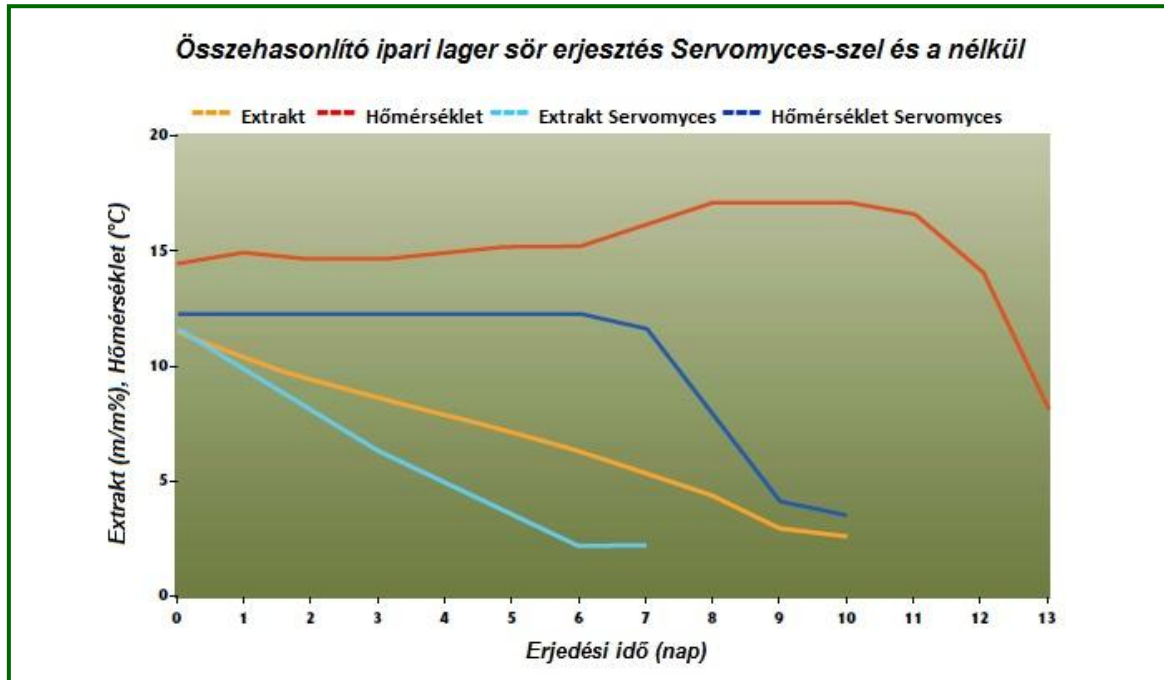
A Servomyces 100 %-ban természetes eredetű.



www.lallemand.com



SERVOMYCES®



A Servomyces mikrobiológiai jellemzői

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Felsőerjesztésű élesztő
- A szárított élesztő jellemző összetétele grammonként:
 - Vadélesztők <math>< 10^3</math> (Lysine módszer)
 - Baktériumok <math>< 10^5</math> (kevesebb, mint az élesztő 0.01 %-a)
 - Penész negatív
- Nem tartalmaz élő/nem élő genetikailag módosított anyagokat

Alkalmazása

Dózisa: Erjesztésnél 1 g/hl.

Élesztőszaporításnál: 2 g/hl.

A Servomyces-t 10 perccel a komlóforralás vége előtt kell az üstbe adagolni.

Biokémiai tulajdonságok

Szárazanyag-tartalom: 93-95 %

Cink-tartalom: 50.000-55.000 ppm (5,0-5,5 %) szervesen kötött cink.

Tárolás

A Servomyces-t száraz, hűvös helyen kell tárolni.



A termék-leírás információi legjobb tudásunk szerint pontosak, hitelesek, azonban bármely ajánlás vagy javaslat, mely adható, garancia nélküli, mivel az alkalmazás körülményei ellenőrzésünkön kívül állnak.