

# Maxyeast® erg

## Starter fermentativo con tiamina

*Nutrire il lievito in funzione delle sue reali esigenze.*

*E' questo lo scopo della linea Maxyeast®.*

*Derivato di lievito selezionato ricco in amminoacidi, oligopeptidi e vitamine.*

L'avvio della fermentazione è una fase importante per poter ottimizzare al meglio l'intero processo fermentativo. Le cellule del lievito nella fase iniziale devono accumulare una importante scorta di amminoacidi che potranno utilizzare progressivamente durante tutto il processo fermentativo, al fine di rendere la membrana cellulare ricca in proteine di trasporto favorendo il metabolismo del lievito fermentatore. Lo start fermentativo è favorito e regolato dalla presenza di fattori di crescita evitando un repentino avvio fermentativo. Inoltre un corretto patrimonio aminoacidico (azoto organico), utile ed essenziale nella prima parte della fermentazione, favorisce la potenzialità aromatica del lievito, comportandosi come precursore di aroma.

### Caratteristiche

- Maxyeast® ERG , è un derivato da lievito, lievito inattivato selezionato e tiamina costituisce una risposta mirata alle reali esigenze nutritive del lievito inoculato.
- Pronta cessione dei fattori di crescita che assicurano un ottimo starter fermentativo.
- Fornisce aminoacidi, oligopeptidi e vitamine. Fonte d'azoto assimilabile, di steroli e di acidi grassi a catena lunga (C18 e C20), che incrementano la resistenza dei lieviti a fine fermentazione rafforzandone le pareti.
- Le pareti cellulari svolgono un ruolo protettivo grazie alla elevata capacità adsorbente verso gli acidi grassi inibitori C10 e C12.
- la corretta nutrizione rende la membrana cellulare ricca di proteine di trasporto, ottimizzando il metabolismo del lievito
- Il patrimonio aminoacidico (precursori aromatici), favorisce la massima espressione del lievito

### Informazioni

#### Modalità d'uso

- 30 grammi per ettolitro forniscono al mosto la dose massima di tiamina consentita per legge (0,6 mg/l). Sciogliere direttamente nel mosto durante l'inoculo o immediatamente dopo l'avvio fermentativo.
- In fermentazione il tenore in APA deve necessariamente essere mantenuto costante tra 200 / 250 mg/l. Per tale scopo si consiglia l'uso di Maxyeast® 360F in aggiunte frazionate. Non superare il dosaggio max per la presenza della tiamina.

#### Precauzioni d'utilizzo

- Il prodotto non è infiammabile. In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua. A richiesta, è disponibile una Scheda Dati sulla Sicurezza dei Materiali.

#### Confezione e stoccaggio

- Maxyeast® ERG è un prodotto di facile impiego, confezionato in sacchi-scatole da 10 o 20 kg.
- Maxyeast® ERG deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F).

Scheda  
Tecnica

# LEVURZYM®

Rev. : n. 4-6-2016

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste dal Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico e professionale, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1493/99. La responsabilità della LEVURZYM Biotechnology Food & Beverage è specificatamente limitata alla fornitura dei prodotti conformi con quanto descritto sulla confezione venduti nelle confezioni originali nel rispetto delle condizioni di conservazione e della data di scadenza. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed hanno lo scopo di fornire le indicazioni necessarie per cercare di ottenere i migliori risultati. Ogni applicazione deve essere adeguata alla condizione di utilizzo prevista sotto la diretta e piena responsabilità dell'utilizzatore a causa della diversità dei prodotti impiegati e delle attrezzature. LEVURZYM declina ogni e qualsiasi responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti, riservandosi inoltre la facoltà di modificare la presente scheda in qualsiasi momento a seguito di esperienze più approfondite. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

www.levurzym.com    mail@levurzym.com