

SCORZE 100

Pareti cellulari di lievito pure

DESCRIZIONE

Pareti cellulari purissime derivate da culture pure di lievito *Saccharomyces Cerevisiae*.

INGREDIENT		INACTIVE YEAST
PARAMETER	UNIT	VALUE
Visual description		Light yellow to yellow powder
Odour		Typical smell of yeast extract
Humidity	%	< 6
Carbohydrates	%	> 40
Solubility	%	< 10
Viable yeast	CFU/g	< 100
Lactic bacteria	CFU/g	< 1000
Acetic bacteria	CFU/g	< 1000
Mould	CFU/g	< 1000
Coliforms	CFU/g	< 100
Salmonella		Absence on 25g
Staphylococci		Absence on 1g
Escherichia coli		Absence on 1g
Lead	ppm	2
Mercury	ppm	1
Arsenic	ppm	3
Cadmium	ppm	1

Le materie proteiche derivano dal complesso glucolipidiproteico che costituisce la parete cellulare dei lieviti. I lipidi presenti nelle membrane cellulari si suddividono per un 50% sotto forma libera e per un 50% sotto forma strettamente legata agli altri componenti.

Questa fase lipidica contiene delle parti sotto forma di ergosterolo.

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito.

IMPIEGO

Formulato studiato specificamente per massimizzare l'effetto adsorbente nei confronti dei prodotti inibitori della fermentazione: acidi grassi a catena corta prodotti dal lievito in corso di fermentazione, tossine e residui di fitosanitari

MODALITÀ D'USO

Sciogliere il preparato in acqua o direttamente nel vino con la proporzione 1:10. Aggiungere alla massa con un rimontaggio al riparo dall'aria.

DOSI DI IMPIEGO

15-40 g/hL

CONFEZIONI

25 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione. Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.