



## YeastBooster

Complexe nutritionnel équilibré pour les levures

**INGREDIENTS :** Extrait de levure (riche en facteurs de croissance), zinc, manganèse.

**DESCRIPTION :** Yeast booster est un complexe nutritionnel équilibré pour les levures qui bénéficieront de la complémentarité de ses composés organiques, minéraux, vitaminiques et facteurs de croissance. Sa formule a été développée spécialement pour optimiser ces effets sur la croissance de la levure et sa survie. Il réduit le risque de fermentations languissantes ou bloquées typique des mouts appauvris par l'ajout de sucre pur ou de grains crus.

**PROPRIETES :** Yeast booster est le pack santé de votre levure. Grâce à ces vitamines et ces minéraux, il réduit les risques de déviations organoleptiques (acidité volatile H<sub>2</sub>S). Yeast booster augmente également la vitalité de la levure et améliore l'atténuation finale de la bière et facilite la réduction du diacetyl.

**DOSAGE :** 1 g/hl à 5 g/hl selon la composition du moût

**USAGE :** Yeast booster peut être mélangé dans le moût ou dans l'eau et ajouté directement en cuve d'ébullition. Ne pas mélanger yeast booster à la levure pendant la réhydratation de la levure.

### CONTENU EN MINERAUX :

% matière sèche :	> 90,0
Zn	1,90 – 2,10 % w/w
Mn	0,24 – 0,30 % w/w

### STOCKAGE :

Au frais (< 10°C) et au sec.

### ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :

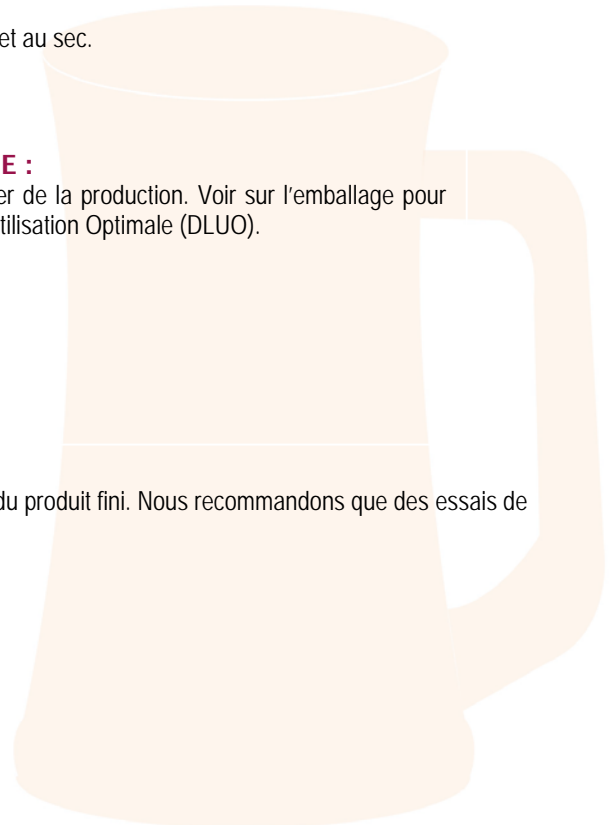
Bactérie totale*:	< 1 / ml
Acid Acetic*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non Saccharomyces*:	< 1 / ml
Micro-organisms pathogènes :	conforme à la législation

\*utilise à 1g/hl

### DUREE DE VIE :

36 mois à compter de la production. Voir sur l'emballage pour la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

**IMPORTANT :** Tout changement au process de fermentation peut altérer la qualité du produit fini. Nous recommandons que des essais de fermentation soient réalisés avant toute utilisation commerciale de nos produits.



TECHNICAL DATA SHEET - Yeast Booster - Rev : AVR2016

The obvious choice for beverage fermentation    