



## LALLEMAND Servomyces nutriment de levure pour bière - 10 g

Art. 050.620.4

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.620.4>

Servomyces constitue le nutriment de levure le plus exceptionnel dans l'univers du brassage de la bière. Il s'agit d'une substance biologique produite sans produits chimiques ni additifs. Servomyces est tellement naturelle qu'il est homologué pour le brassage en Allemagne en vertu de l'Ordonnance allemande de pureté pour la bière (« Reinheitsgebot »). Servomyces améliore la capacité des levures à incorporer des nutriments essentiels, dont, notamment le zinc, dans leur structure cellulaire.

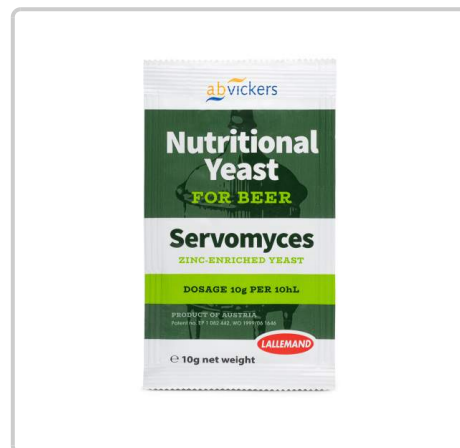
Usage :

- 1 g suffit pour 100 litres de moût pour la fermentation
- 2 g suffit pour 100 litres de moût pour la cultivation de levure

Des essais pratiques ont montré que Servomyces devrait être ajouté à la cuve environ 10 minutes avant la fin de l'ébullition. Si votre processus de brassage ne nécessite pas d'ébullition, Servomyces doit être ajouté au moût avant d'ajouter la levure.

Il a été prouvé que Servomyces, qui a été testé dans des brasseries du monde entier :

- réduit la durée de fermentation, ce qui améliore l'efficacité du processus
- augmente la sédimentation
- réduit considérablement les notes soufrées désagréables
- améliore la santé et la viabilité des levures
- réduit les taux de diacétylène à la fin de la fermentation primaire
- entraîne des atténuations plus rapides et plus complètes
- renforce la production de levures pour une meilleure récolte
- améliore la qualité de la bière finie



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5708046115386