



LALLEMAND Servomyces gistvoeding voor bier - 500 g

Art. 050.621.2

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.621.2>

Servomyces is de meest unieke gistvoeding voorhanden om mee te brouwen. Het is een biologische substantie die zonder chemicaliën of additieven wordt geproduceerd. Servomyces is zo natuurlijk dat het in Duitsland goedgekeurd is om mee te brouwen volgens de strenge voorschriften van het 'Reinheitsgebot'. Servomyces helpt gist om essentiële voedingsstoffen, zoals zink, op te nemen in de celstructuur.

Gebruik:

- slechts 1 g voor 100 liter wort benodigd voor fermentatie
- slechts 2 g voor 100 liter wort benodigd voor gistkweek

De praktijk toont aan dat Servomyces ongeveer 10 minuten voor het einde van de kook aan de ketel moet worden toegevoegd. Als koken niet nodig is in je brouwproces, voeg Servomyces dan aan de wort toe, alvorens de gist toe te voegen.

Servomyces is getest in brouwerijen over de hele wereld en er is bewezen dat het:

- de gistingstijd vermindert, waardoor het proces efficiënter wordt
- de uitvlokking verhoogt
- de sterke toetsen van zwavel aanzienlijk vermindert
- de gezondheid en levensvatbaarheid van gist verbetert
- de diacetylgehalten vermindert aan het einde van de primaire vergisting
- zorgt voor een snellere, completere vergisting
- de gistproductie verhoogt voor een betere opbrengst
- de kwaliteit van het afgewerkte bier verbetert



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

| | |
|----------|---------------|
| Gewicht | 0.538 kg |
| Lengte | 18 cm |
| Hoogte | 6 cm |
| Breedte | 9 cm |
| EAN code | 5708046103031 |