

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.

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

Disperdere in acqua in rapporto 1:10 ed attendere 15-30 minuti per la reidratazione, dopo di che aggiungere uniformemente alla massa da trattare mantenendo uno stato di agitazione.

DOSI DI IMPIEGO

15-40 g/hL

CONFEZIONI

1 kg/20 kg

CONSERVAZIONE

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

Codice: Exp_ST_Scorze_100
Rev: 6 del 04.08.2021

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.