

## Scheda tecnica Attiva Beer

# ATTIVA BEER

Attivante di fermentazione  
Uso alimentare/uso professionale

**ATTIVA BEER** è un estratto di lievito puro da *saccharomyces cerevisiae*, ovvero solo citoplasma facilmente assorbibile e metabolizzabile dal lievito.

### Applicazioni:

Utilizzato al momento dell'inoculo del lievito o in fase di preparazione dello starter, fornisce un alto valore energetico che consente di svolgere regolarmente la moltiplicazione e la fermentazione, fornendo altresì, un apporto azotato continuo. L'azoto amminoacidico, stimola la moltiplicazione cellulare, garantendo un'adeguata fermentazione e sviluppo aromatico.

Ciò accade con tranquillità anche a livelli di APA, particolarmente bassi (inferiore a 70), oppure in condizioni critiche per i lieviti.

**ATTIVA BEER** è composto da estratti cellulari purificati ad alta concentrazione amminoacidica e Vitamine.

Le pareti cellulari contenute in **ATTIVA BEER** adsorbono gli acidi grassi a media catena (specialmente C8 e C10) e i loro esteri, che rappresentano composti tossici per il lievito e spesso responsabili di anomalie fermentative

### Dosaggi:

Da 10 a 20 g/hl

- in fermentazione, insieme al lievito
- aggiunto in fase di reidratazione dei lieviti secchi
- in fase di formazione dello starter.

L'utilizzo di **ATTIVA BEER** produce aromi freschi e floreali, evitando la formazioni di difetti olfattivi e evidenziando le caratteristiche aromatiche del malto.

### Caratteristiche chimico/fisiche:

PHYSICAL/CHEMICAL	SPECIFICATION
Physical appearance	Light yellowish powder
Flavor	No odor
Particle size	60-80 Mesh
Protein	≥ 80 %
Energy kcal/KJ	272/1155
Moisture	≤ 10.0 %
Ash	≤ 8.0 %
Fats	≤ 0.80 %
pH	6.0 ~ 8.0
Arsenic (As)	≤ 0.2 ppm
Lead (Pb)	≤ 0,2 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0.2 ppm
Sodium (Na)	≤ 4.5 ppm

### Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145  
00165 Roma  
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

### Area produttiva

Località Abbadia  
87010 San Basile (CS)

### Info

[www.biotecroma.it](http://www.biotecroma.it)  
[biotec.biotecnologie@virgilio.it](mailto:biotec.biotecnologie@virgilio.it)  
[biotec.capsule@virgilio.it](mailto:biotec.capsule@virgilio.it)

## Scheda tecnica Attiva Beer

### Limiti conta microbica:

SALMONELLA	Negative
E. coli	Negative
Pathogenetic Bacteria	Negative

### Caratteristiche nutrizionali:

Amino acids content	(g/100g protein)
Aspartic Acid	1.44
Threonine	0.39
Glutamic Acid	1.6
Serine	0.39
Histidine	0.15
Glycine	3.81
Arginine	0.50
Alanine	0.44
Tyrosine	0.26
Valine	0.51
Methionine	0.16
Phenylalanine	0.24
Isoleucine	0.64
Leucine	0.42
Lysine	0.85
Proline	0.60
Cystine	0.08
Tryptophanics	0.06

### Conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco e secco;

### Confezionamento:

Sacchi da 15 kg netti

### Scadenza:

Il prodotto può essere utilizzato entro 2 anni dalla sua produzione

### Conformità:

Il prodotto risponde alla normativa vigente

QUESTO DOCUMENTO È RILASCIATO ELETTRONICAMENTE E NON FIRMATO  
REVISIONE N ° 00001 DEL 9/09/2020

Biotec declina espressamente ogni responsabilità per l'idoneità dei prodotti a scopi particolari intesi dall'utente. Biotec non è obbligata a fornire consigli sulle applicazioni. Suggerimenti per l'uso e l'applicazione dei prodotti, comprese le questioni relative a eventuali diritti di proprietà industriale di terzi, e le formulazioni guida sono fornite solo a scopo informativo e senza impegno e / o legale obbligo di sorta. Tali suggerimenti non esonerano i clienti di Biotec dal testare i prodotti in merito alla loro idoneità per i processi e gli scopi previsti dal cliente. L'utente dovrà sopportare esclusivamente il rischio di lavorazione dei prodotti Biotec

#### Biotec S.r.l.

Via Aurelia 145  
00165 Roma  
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

#### Area produttiva

Località Abbadia  
87010 San Basile (CS)

#### Info

[www.biotecroma.it](http://www.biotecroma.it)  
[biotec.biotecnologie@virgilio.it](mailto:biotec.biotecnologie@virgilio.it)  
[biotec.capsule@virgilio.it](mailto:biotec.capsule@virgilio.it)