



# YEASTLIFE 0™

## イーストライフ0

### 特 長

イーストライフ0は、

ビールやハードセルツァー等の醸造工程、特に高比重または低栄養環境でのイーストの栄養要求に着目した発酵助成剤です。

例えば、純粋な糖に近い培地はイーストの健全な発酵に求められる栄養成分(窒素、ビタミン、ミネラル)が欠乏しており、これらを補うようイーストライフ0は設計されています。

スラギッシュおよびスタックし得る発酵の回避だけでなく、オフフレーバーやマウスフィールの改善も期待されます。

- 酵母エキス粉末 (酵母由来100%)



### 期待される効果

- 全量糖類培地で発酵の完了
- 高比重麦汁での迅速な発酵
- 100%酵母由来のバランスのとれた栄養組成のため、酵母が生体内利用しやすい
- クリーンで再現性の高い発酵
- オフフレーバーの低減



### 使用量

- 250g/100L (>20プラート度)
- 150~250g/100L (10~20プラート度)
- 30~50g/100L (通常の麦汁)



### 使用方法

煮沸終了時のケトル、もしくは発酵槽への輸送中に投入

Copyright 2021 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。

2022.01