



ISY Enhance™

ISY エンハンス

特 長

ISY Enhance™は、
ビールのボディ、マウスフィール、ドリンカビリティ向上を目的に開発された酵母エキスで、
多糖類やマンノプロテインを豊富に含みます。多糖類とオリゴ糖はポリフェノールと結合することで
ハーシュな苦味や渋味を軽減し、マンノプロテインはボディとマウスフィールを向上させます。

■ 酵母エキス粉末（酵母由来100%）



期待される効果

- ハーシュなホップフレーバーを軽減
- 低アルコールビールやノンアルコールビール、ライトビールにおけるボディと複雑性の向上
- 上記に関わらず全てのスタイルでのマウスフィールとドリンカビリティの向上



使 用 量

20-30g/hL : 軽めのピースタイルやセルツァーのような糖質高めめの発酵

20-40g/hL : フルボディやホッピーなピースタイル



使 用 方 法

（世界的な使用方法となります。使用前に必ず管轄の税務署にご相談ください。）

下記いずれかのタイミングで一度添加（※1）

- 煮沸終了時のケトル（※2）
- 発酵層への麦汁移動中または発酵中（例：ドライホップ中）
- 熟成タンク移送時

（※1）ISY Enhance™ は、麦汁やビールへの直接添加、もしくは添加前に10倍の重量の水で水和可能

（※2）熱に安定のため、熱水（80-100℃）への溶解可。ケトルに投入する場合は、トラブ(trub) によるロスを
考慮し、多めの使用を推奨