DESTROSIO MONOIDRATO

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Birra

Caratteristiche generali

Il destrosio monoidrato è uno zucchero altamente fermentabile, impiegato nella produzione della birra, in particolare per la rifermentazione in bottiglia.
Rispetto al saccarosio, viene assimilato più rapidamente dai lieviti, favorendo una fermentazione efficiente e contribuendo a ridurre il rischio di ossidazione.

In birrificazione, il prodotto offre diversi vantaggi:

- Rifermentazione in bottiglia: fornisce lo zucchero necessario alla seconda fermentazione, garantendo una corretta carbonazione e formazione di schiuma
- Aumento del grado alcolico: può essere utilizzato in fermentazione per incrementare il tenore alcolico senza appesantire il corpo
- Riduzione del corpo: consente di ottenere birre più secche e leggere, con minore dolcezza residua
- Sostituto del saccarosio: indicato per una fermentazione più pulita e rapida
- Elevata fermentabilità: facilmente assimilabile dai lieviti

Il destrosio monoidrato è quindi un ingrediente versatile, ideale per migliorare il controllo della fermentazione, aumentare il grado alcolico o ottenere una carbonazione efficace senza alterare il profilo aromatico della birra.

Composizione

Destrosio monoidrato 100%

Dosaggio

3–6 g/L in base al grado di carbonazione desiderato.
Si consiglia un dosaggio superiore di circa il 10% rispetto al saccarosio per ottenere lo stesso effetto fermentativo

Modalità d'uso

Sciogliere il destrosio in acqua bollita, quindi aggiungere la soluzione alla massa prima dell'imbottigliamento.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg e sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE