MANNOBEER 3.0

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Caratteristiche generali

Mannobeer 3.0 è un coadiuvante di fermentazione completo a base di scorze di lievito, autolisato di lievito e glutatione, studiato per migliorare la qualità della fermentazione e la stabilità aromatica del prodotto finale.
Grazie alla sua composizione, favorisce un metabolismo del lievito equilibrato e contribuisce alla formazione di un bouquet aromatico stabile nel tempo.
Le principali componenti e funzioni di Mannobeer 3.0 comprendono:

- Scorze di lievito: apportano polisaccaridi parietali che contribuiscono alla stabilizzazione dei composti fenolici e alla riduzione delle precipitazioni di colore
- Autolisato di lievito: fornisce nutrienti essenziali come vitamine e amminoacidi, supportando la crescita del lievito e riducendo il rischio di arresti fermentativi
- Glutatione: potente antiossidante che protegge il lievito dallo stress ossidativo e contribuisce alla stabilità aromatica del prodotto

Mannobeer 3.0 assicura una nutrizione completa del lievito, favorendo una fermentazione regolare e vigorosa e contribuendo alla preservazione della qualità aromatica della birra nel tempo.

Birra

Composizione

Scorze di lievito
Autolisato di lievito ricco in GSH

Sostanza secca 94-95%
Proteine 47-50%
Glucidi totali 36-38%
Lipidi 5-7%
Minerali 5-7%

Dosaggio

20-40 g/hl.

Modalità d'uso

Mannobeer 3.0 può essere aggiunto subito dopo l'inoculo oppure durante la fermentazione alcolica.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg, sacco da 10 kg.
Conservare il prodotto al fresco e all'asciutto, al riparo da fonti di calore.
Richiudere la busta accuratamente dopo l'utilizzo per evitare che l'umidità causi fenomeni di caking (agglomeramento).

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