SOLFATO DI ZINCO

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Caratteristiche generali

Il solfato di zinco è un composto impiegato nella produzione della birra come nutriente per il lievito, in grado di favorire una fermentazione più rapida ed efficiente.
Lo zinco svolge un ruolo essenziale nel metabolismo del lievito, supportando l'assorbimento degli zuccheri e riducendo il rischio di rallentamenti o arresti fermentativi. Contribuisce inoltre al controllo della flocculazione, migliorando la sedimentazione dei lieviti e la limpidezza della birra.

I solfati presenti nel composto possono accentuare il profilo amaro del luppolo, rendendolo più secco e definito.
Il prodotto favorisce infine la stabilità della birra, migliorando la coagulazione e la precipitazione delle proteine, con effetti positivi sulla filtrazione e sulla limpidezza finale.

Birra

Composizione

Solfato di zinco eptaidrato 100%

Dosaggio

- 0,050–0,150 mg/L per birre in stile Lager
- 0,150–0,300 mg/L per birre in stile Ale
- Si raccomanda di effettuare prove di laboratorio per individuare il dosaggio ottimale

Modalità d'uso

Aggiungere il solfato di zinco alla massa da fermentare prima dell'inoculo del lievito.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg e sacco 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

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