



# ISY S-REDUCE

FORMULATION A BASE DE LEVURE INACTIVÉE RICHE EN CUIVRE

AB Vickers ISY S-Reduce est la solution naturelle pour garantir des bières sans goûts soufrés.

AB Vickers ISY S-Reduce est un autolysat spécifique de levure inactivée, riche en cuivre biologiquement lié, capable d'éliminer les faux-goûts soufrés de la bière, notamment le sulfure d'hydrogène ( $H_2S$ ), le sulfure de diméthyle (DMS) et les mercaptans.

Les composés soufrés précipitent au contact du cuivre et sont éliminés avec la levure, laissant une bière au goût frais et net.



## PRINCIPE

AB Vickers ISY S-Reduce est une formulation à base de levure inactivée riche en cuivre.

Lorsqu'il est ajouté à la bière, ISY S-Reduce réagit avec les composés soufrés pour former des précipités insolubles. Le soufre est ensuite éliminé, en même temps que le cuivre biologiquement lié, lors de la séparation de la bière de la levure ou lors de la clarification par collage ou filtration.

AB Vickers ISY S-Reduce est sans gluten.



## AVANTAGES

- ▶ Réduction efficace ou élimination du sulfure d'hydrogène ( $H_2S$ ) dans la bière.
- ▶ Réduction potentielle d'autres composés soufrés, notamment le sulfure de diméthyle (DMS) et les mercaptans.
- ▶ Suppression d'une maturation prolongée visant à réduire les faux-goûts soufrés.



## TAUX D'UTILISATION

10 - 30g/hL



## APPLICATION

Dissoudre AB Vickers ISY S-Reduce dans environ 10 fois son poids dans de l'eau stérile et désaérée. Bien remuer, puis incorporer et mélanger dans la bière.



## EN BREF

### AVANTAGES

Réduction des faux-goûts soufrés  
Réduction du temps de garde

### TAUX D'UTILISATION

10 - 30g/hL

### APPLICATION

Ajouter au fermenteur à la fin de la fermentation, ou dans la cuve de garde.



# ISY S-REDUCE

FORMULATION A BASE DE LEVURE INACTIVÉE RICHE EN CUIVRE



## BONNES PRATIQUES DE BRASSAGE

AB Vickers ISY S-Reduce ne contient pas une quantité significative d'azote et ne doit pas être considéré comme un apport nutritif.

Limiter le contact avec la bière à 3-5 jours. Pour cela, ajouter le produit vers la fin de la fermentation ou pendant la phase de garde, puis séparer la bière de la levure dans les quelques jours qui suivent. La réduction des composés soufrés est efficace et s'effectue généralement pendant cette période. ISY S-Reduce est partiellement soluble et peut provoquer une légère turbidité, qui peut être éliminée par clarification ou filtration.



## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Ingrédients : Autolysat de levure (*Saccharomyces cerevisiae*), bentonite

MATIÈRE SÈCHE	≥ 93%
BACTÉRIES LACTIQUES	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
BACTÉRIES ACÉTIQUES	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
COLIFORMES	< 100 UFC/g
E. COLI	Absent dans 1g
S. AUREUS	Absent dans 1g
SALMONELLA	Absent dans 25g
MOISSISSURES	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
LEVURES	< 10 <sup>2</sup> UFC/g



## METEAUX LOURDS

PLOMB	< 2 mg/kg
MERCURE	< 1 mg/kg
ARSENIC	< 3 mg/kg
CADMIUM	< 1 mg/kg

Les informations contenues dans ce document sont, à notre connaissance, exactes et fiables ; toutefois, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie, explicite ou implicite, ni comme une condition de vente de ce produit.



### COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce code QR pour visiter le coin des brasseurs sur notre site web.

### CONTACTEZ-NOUS

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com). Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)  
[brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)