

# BREWER'S FEED YEAST

Materia prima per mangimi

Lievito di birra inattivato, da colture di  
*Saccharomyces cerevisiae* var *carlsbergensis*.

## Analisi

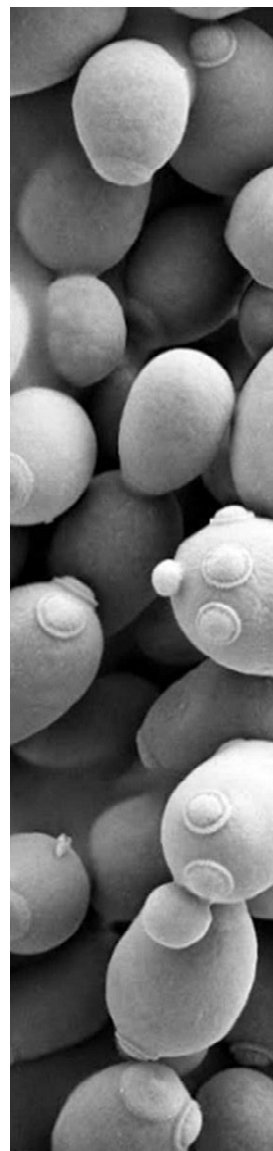
Analisi tipica	Risultato
Umidità	Max 9%
Proteine grezze	40 – 43 %

## Specifiche Tecniche

Caratteristiche	Risultato
Presentazione	polvere fine
Colore	Marrone chiaro
Odore	Caratteristico di lievito

## Aminogramma

Lysine	2,50 %	Arginine	1,68 %	Serine	1,78 %
Methionine	0,54 %	Tyrosine	1,25 %	Alanine	2,31 %
Threonine	1,55 %	Leucine	2,31 %	Glycine	1,66 %
Valine	1,86 %	Phenylalanine	1,55 %	Aspartic	3,29 %
Isoleucine	1,50 %	Histidine	0,71 %	Proline	2,53 %



## Packaging

Brewer's feed yeast è venduto in sacchi di carta multistrato da 25 kg.

## Shelf life

Brewer's feed yeast ha una data di scadenza pari a 12 mesi dopo la data di produzione.

## Conservazione

Brewer's feed yeast deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, lontano da raggi solari diretti