

### FASE 1

Preparazione delle materie prime



### FASE 1

#### Coltura pura del lievito

Il processo di produzione inizia con una coltura pura di lievito da vino, sviluppata, in condizioni sterili su terreni di coltura presso il Scientific & Technical Centre di AB Biotek. La coltura pura viene quindi trasferita al laboratorio di controllo qualità presso la fabbrica di lieviti da vino di AB Biotek.

### FASE 2

Produzione del ceppo di lievito



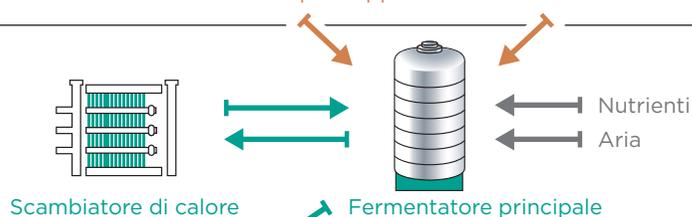
### FASE 2

#### L'inoculo

La coltura pura viene inoculata nel fermentatore del ceppo contenente mosto sterilizzato e altri nutrienti. Il mosto, una sostanziosa fonte di zuccheri essenziali per la crescita cellulare, è derivato da melassa di canna da zucchero chiarificata. Una volta che l'inoculo avrà prodotto il numero di cellule desiderato, il lievito dovrà essere trasferito al fermentatore principale.

### FASE 3

Fermentazione



### FASE 3

#### Fermentazione

Quando il lievito sarà nel fermentatore principale verrà alimentato con melassa sterile, nutrienti e ossigeno ad un ritmo prestabilito per assicurarne la crescita ottimale.

### FASE 4

Separazione e lavaggio



### FASE 4

#### Separazione

Al termine della fermentazione il lievito viene estratto dal malto utilizzando separatori centrifughi. Le cellule di lievito vengono quindi lavate con acqua sterile per rimuovere i prodotti di fermentazione indesiderati. Il lievito a questo punto si presenta come una sospensione leggera color crema, chiamata lievito in crema.

### FASE 5

Fase di disidratazione/asciugatura



### FASE 5

#### Disidratazione e asciugatura

Il lievito in crema viene "disidratato" utilizzando un filtropressa continuo o un filtro rotativo a vuoto e quindi essiccato.

### FASE 6

Imballaggio e stoccaggio



### FASE 6

#### Imballaggio e stoccaggio

Il lievito di vino attivo essiccato viene confezionato sotto vuoto in sacchetti di alluminio accoppiato e conservato in ambiente fresco e asciutto. Il lievito così ottenuto sarà quindi testato chimicamente, microbiologicamente e fisicamente per garantire che i nostri prodotti soddisfino le specifiche. I campioni di verifica conservati in fabbrica vengono sottoposti a test di routine per garantirne la qualità.