FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente per lieviti per la produzione di birre con un netto profilo aromatico floreale

ALLERGEN FREE GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

FERMOPLUS® Fragrance è un nutriente per lieviti arricchito con aminoacidi di origine naturale, ideale per la produzione di birra con un netto profilo aromatico floreale che arricchisca in modo sinergico l'aroma erbaceo e floreale dei luppoli aromatici.

La disponibilità di aminoacidi rappresenta un fattore critico e limitante per un'adeguata fermentazione del mosto di birra, inoltre, particolari aminoacidi sono utilizzati dal lievito come precursori per l'espressione di determinati profili aromatici, per questi motivi AEB ha sviluppato **FERMOPLUS® Fragrance**; un nutriente specifico per lieviti ricco in aminoacidi essenziali per una corretta fermentazione e per promuovere l'espressione di un profilo aromatico floreale. Questo nutriente può essere utilizzato per la produzione di qualsiasi tipo di birra, quando il birraio voglia ottenere una birra con un esaltante carattere floreale.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lievito, autolisati di lievito, acido ascorbico.

DOSI D'IMPIEGO

20-40 g/hL di mosto, durante il raffreddamento del mosto.

MODALITÀ D'USO

Idratare in acqua sterile (1:10) o aggiungere direttamente nel mezzo di fermentazione durante la fase di reidratazione.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Confezioni da 1 kg netto in cartoni da 4 kg.

Referenza: FERMOPLUS_FRAGRANCE_TDS_IT_0150620_BEER_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com