



FERMOPLUS® Energy Glu 3.0

Nährstoff zur Heferehydrierung, reich an leicht verfügbaren Spurenelementen und Glutathion



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermoplus Energy Glu 3.0 ist ein neuer Meilenstein für die gezielte Ernährung von Hefen im Rehydrationsstadium.

Fermoplus Energy Glu 3.0 ermöglicht, dank der hohen Verfügbarkeit von spezifischen Aminosäuren und natürlichen Vitaminen, einen Hefeansatz mit vitaleren Hefezellen die zügiger gären als gewöhnlich und beeinflusst die Vermehrungsraten und Gäreigenschaften der Hefen positiv. Es versorgt die Hefen direkt mit leicht assimilierbaren Aminosäuren, so dass die Hefezellen diese nicht synthetisieren müssen und Energie für die Vermehrung sparen, insbesondere in der Rehydrierungsphase, in der der Energiebedarf höher ist.

Fermoplus Energy Glu 3.0 garantiert dank des Gehaltes an natürlichen Sterolen, die die Hefezellen während der Rehydrierung elastisch machen, einen perfekten Gärstart und einen regelmässigen Verlauf.

Fermoplus Energy Glu 3.0 kann, dank einer speziellen enzymatischen Lyse der Hefezellen, den Glutathiongehalt erhöhen, welches als Antioxidant die besten Bedingungen für eine optimale Gärung und eine geringer Zellalterung absichert. Dieser neue Meilenstein in der Hefeernährung erlaubt den Hefen ihr volles Potential zu entwickeln, welches normalerweise durch metabolische Schwankungen nicht erreicht werden kann.

Fermoplus Energy Glu 3.0 ist der ideale Energiebringer für niedrige Gärtemperaturen, da es die Vermehrungsraten beschleunigt und die Dominanz über die die Spontanhefen begünstigt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden, Hefeautolysate, Thiaminchlorhydrat (Vitamin B1).

→ DOSIERUNG

Fermoplus Energy Glu 3.0 im Verhältnis 1:4 zur Hefe zugeben. Beispiel: wenn 4 kg Hefe rehydriert werden, sollte 1 kg of **Fermoplus Energy Glu 3.0**.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die benötigte Menge zusammen mit der zu rehydrierenden Hefe in warmem Wasser auflösen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor direktem Licht und Hitze

0,5 kg Beutel in Kartons zu 4 kg.

5 kg Beutel

