FICHA TÉCNICA

FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente para leveduras de cerveja com aminoácidos naturais específicos para realçar as notas florais na cerveja.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO: Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, ácido ascórbico.

FERMOPLUS® Fragrance é um nutriente para leveduras, enriquecido com aminoácidos de origem natural.

Coadjuvante tecnológico.
Exclusivamente para uso profissional.
Para alimentos, para produção de cerveja. Não destinado ao consumidor final.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

BENEFÍCIOS DA APLICAÇÃO

- FE R MOPLUS® Fragrance realça os aromas florais na cerveja, evocando a flor de laranjeira e a fragrância da flor de sabugueiro, com leves toques de menta fresca
- FE R MOPLUS® Fragrance é um nutriente para leveduras que aumenta a taxa de conversão de precursores tiólicos ativos no aroma produzido pelas leveduras que expressam o gene IRC-7 em compostos tiólicos ativos no aroma. O nutriente de levedura também auxilia a levedura na produção de compostos positivos para o aroma e sabor, tais como ésteres, terpenos e norisoprenóides.
- Melhora a estabilidade do sabor da cerveja, reduzindo compostos como aldeídos, cetonas e lactonas que estão associados ao envelhecimento da cerveja.
- Reduz a necessidade de utilizar grandes quantidades de lúpulo ricas em tiol.
- Aumenta os perfis de aroma e sabor da cerveja de forma eficiente, natural e sustentável.

ESPECIFICAÇÕES

Aspeto físico:	Pó fino
Cor:	Bege
Densidade:	0.45-0.55 g/mL

Para dados adicionais sobre especificações consultar a Declaração de Conformidade (CDS) ou contactar o Serviço Técnico Comercial da filial local da AEB Group.

DOSE & APLICAÇÃO

Doses usuais: 40 g/hL de mosto frio/cerveja

Recomenda-se a adição de 20 g/hL de FERMOPLUS® Fragrance diretamente no mosto frio, com mais 20 g/hL durante o dry-hopping ou a centrifugação da cerveja (a 2°P ou ~8 pontos SG acima da gravidade final pretendida).

Não é necessária prévia reidratação.

É essencial utilizar leveduras de cerveja que expressem o gene IRC-7; este ajuda a desbloquear e a libertar os precursores tiólicos que se encontram no FERMOPLUS® Fragrance. Para obter ajuda na escolha das leveduras perfeitas de cerveja, entre em contacto com a Equipa Técnica da AEB Brewing.

AEB BREWING
AEB Bioquímica Portuguesa, SA
Pq. Indl. Coimbrões, Lt. 123/124 Fragosela
3500-618 Viseu (Portugal)
Tel: (+351) 232.470350 *(Chamada para a rede fixa nacional)*
aeb.bioquimica@mail.telepac.pt - www.aeb-group.com

FICHA TÉCNICA FERMOPLUS® Fragrance

Válida a partir de: 12/06/2023

EMBALAGEM & ARMAZENAMENTO

FERMOPLUS® Fragrance está disponível em:

Pacotes de 1 kg em caixas com 4 kg.

Contactar a equipa da AEB local para obter informações acerca da disponibilidade de embalagens específicas para cada país.

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Depois de abrir a embalagem, utilizar o produto o mais rapidamente possível. As embalagens que foram abertas e com produto remanescente devem ser armazenadas bem fechadas. Caso seja verificado algum sinal de deterioração do produto durante o armazenamento da embalagem aberta, não utilizar e eliminar o conteúdo de forma adequada. Em caso de dúvida contactar o Serviço Técnico AEB.

MANIPULAÇÃO & SEGURANÇA

Para informações adicionais, consultar a Ficha de Dados de Segurança (MSDS).

CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com as diretrizes FAO/WHO-JECFA-FCC.

Para informações adicionais consultar a Declaração de Conformidade (CDS) ou contactar o Departamento TécnicoComercial da AEB local.

CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE & OGM

Este produto é fabricado de acordo com o sistema de gestão de qualidade certificado ISO 9001, aplicando as normas GMP (BPF - Boas Práticas de Fabricação) e HACCP.

Este produto não contém materiais OGM.

Para informações adicionais consultar a Declaração de Conformidade (CDS) ou contactar o Departamento Técnico Comercial da AEB local.

CONTACTOS

Para informações adicionais, visite o site www.aeb-group.com ou solicite-as em info@aeb-group.com.

A AEB Group é líder no setor de leveduras, fermentação, enzimas, filtração, detergentes, equipamentos e biotecnologia para as indústrias da cerveja, vinhos, bebidas e alimentar. A AEB tem uma presença global com unidades fabris em todo o mundo e estruturas de investigação e desenvolvimento dedicado dotadas de laboratórios próprios para o controlo de qualidade.

AEB BREWING
AEB Bioquímica Portuguesa, SA
Pq. Indl. Coimbrões, Lt. 123/124 Fragosela
3500-618 Viseu (Portugal)
Tel: (+351) 232.470350 *(Chamada para a rede fixa nacional)*
aeb.bioquimica@mail.telepac.pt - www.aeb-group.com