FICHA TÉCNICA

FERMOPLUS® Fruity

Nutriente de levedura de cerveja com aminoácidos naturais específicos, ideal para produzir cervejas com um perfil de sabor tropical elevado.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

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

FERMOPLUS® Fruity 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

- **FERMOPLUS® Fruity** realça os aromas de frutos tropicais na cerveja, desde mangas sumarentas e pêssegos a maracujá e goiaba, com notas frescas de laranja e lima.
- **FERMOPLUS® Fruity** é um nutriente para leveduras que acelera a conversão de precursores aromáticos de tiol em compostos ativos de tiol por leveduras que expressam o gene IRC-7. O nutriente também apoia as leveduras na produção de compostos aromáticos e positivos para o sabor tais como ésteres, terpenos e norisoprenóides.
- Melhora a estabilidade do sabor da cerveja reduzindo os compostos como os aldeídos, as cetonas e as lactonas, que estão associados ao envelhecimento da cerveja.
- Reduz a necessidade de utilizar grandes quantidades de variedades de lúpulo ricas em tióis
- Melhora de forma eficaz, natural e sustentável os perfis de aroma e sabor da cerveja.

ESPECIFICAÇÕES

Aspeto físico:	Pó
Cor:	Bege
Densidade:	0.40-0.60 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® Fruity** diretamente no mosto frio, seguidos de mais 20 g/hl durante o dry-hopping ou durante a refermentação (spunding) da cerveja a 2°P ou aprox. 8 pontos SG acima da densidade final desejada).

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® Fruity**. Para obter ajuda na escolha das leveduras perfeitas de cerveja, entre em contacto com a Equipa Técnica da 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® Fruity

Válida a partir de: 12/06/2023

EMBALAGEM & ARMAZENAMENTO

FERMOPLUS® Fruity 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 Técnico Comercial 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 é tratado com radiações ionizantes.

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 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

Referência: FERMOPLUS_FRUITY_TDS_PT_2290323_BEER_Portugal