



FERMOPLUS® Fragrance

Nährstoffe für Hefen zur Herstellung von Bier mit deutlichen floralen Aromenoten



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

FERMOPLUS® Fragrance ist ein Nährstoff für Hefen, angereichert mit Aminosäuren natürlichen Ursprungs, ideal für die Produktion von Bier mit deutlichen floralen Aromenoten, die das Kräuter- und Blumenaroma des aromatischen Hopfens wunderbar abrunden.

Die verfügbaren Aminosäuren sind ein kritischer und begrenzender Faktor für die richtige Fermentation der Maische. Besondere Aminosäuren werden von der Hefe als Vorstufen zur Entstehung bestimmter Aromaprofile verwendet. Aus diesen Gründen hat AEB **FERMOPLUS® Fragrance** entwickelt. Dabei handelt es sich um einen speziellen Nährstoff für Hefen, der reich an essentiellen Aminosäuren ist und somit die richtige Fermentation unterstützt, um ein blumiges Aromaprofil entstehen zu lassen. Dieser Nährstoff kann für die Produktion jeder Biersorte verwendet werden, wenn der Brauer ein Bier mit deutlichem floralem Charakter erhalten möchte.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Zellwände der Hefen, Hefeautolysate, Ascorbinsäure.

→ ANWENDUNGSDOSEN

20-40 g/hL Maische für 5-15 min während die Maische auskühlt.

→ ANWENDUNGSWEISE

In sterilem Wasser (1:10) befeuchten oder während der Rehydrierung direkt in das Fermentationsmedium geben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken sowie vor Licht und direkter Wärmeeinwirkung geschützt lagern.

Verpackungen zu 1 kg netto in Kartons zu 4 kg.

