# FERMOPLUS® Fragrance

Nutriment pour levures pour la production de bières Florales

ALLERGEN FREE GMO FREE

## DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermoplus® Fragrance** est un nutriment pour levures enrichi en acides aminés d'origine naturelle, idéal pour la production de bière au profil aromatique floral, qui permet aussi de renforcer de manière synergique les arômes végétaux et floraux des houblons aromatiques.

En effet la levure en utilisant certains acides aminés spécifiques va libérer des arômes ou précurseurs aromatiques caractéristique de l'acide aminé métabolisé. A travers de nombreuses recherches, AEB a développé **Fermoplus® Fragrance**; un nutriment spécifique pour l'expression d'un profil aromatique floral. Ce nutriment permet la production de tout type de bière, sur lesquelles le brasseur souhaite donner un caractère floral exaltant.

## COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levures, autolysats de levures, acide ascorbique.

## DOSES D'EMPLOI

20-40 g/hL de moût pendant 5-15 min. Au cours du refroidissement du moût.

## MODE D'EMPLOI

Hydrater dans de l'eau stérile (1:10) ou ajouter directement dans le milieu de fermentation pendant la phase de réhydratation.

## CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

paquet de 1 kg en carton de 4 kg.

Référence: FERMOPLUS_FRAGRANCE_TDS_FR_0150620_BEER_France

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33 • infofrance@aeb-group.com