

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Una mezcla de nutrientes para levadura rica en zinc, diseñada para sostener fermentaciones constantes y confiables, garantizando que la levadura se mantenga sana, vital y actúe de manera óptima.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

COMPOSICIÓN: Fosfato de amonio dibásico, paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, levaduras inactivadas, clorhidrato de tiamina (vitamina B1).

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn Proporciona aproximadamente 14 mg/l de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) por una dosis de 10 g/hl.

*Aporte obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático. Se utilizan métodos espectrofotométricos que identifican por separado los valores que conforman el NFA: ion Amonio y nitrógeno procedente de los grupos primarios de alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis de nitrógeno orgánico, técnica N-OFA, no es específico para el aminoácido Prolina, ya que no puede detectarse por la presencia de grupos secundarios; es también un aminoácido que la levadura no puede asimilar fácilmente. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos utilizando el método de nitrógeno total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrógeno), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error de medición y producción es 10%.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO FISICO:	Polvo
COLOR:	Marrón claro
DENSIDAD:	0.65-0.85 g/ml

Para más datos sobre las especificaciones, consulte la Hoja de Datos de Conformidad Calidad del Grupo AEB.

PROPIEDAD MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES	UFG/g
Levaduras	<100
Mohos	< 10 ³
Bacterias Lpcticas	< 10 ³
Bacterias Acõticas	< 10 ³
Recuento Bacteriano Total (CBT)	< 100
Escherichia Coli	Ausente/1g
Staphylococcus aureus	Ausente/1g
Coliformes	< 100
Salmonella spp	Ausente/25g
Enterobacterias	Ausente/1g

Referencia: FERMOPLUS_PERFECT BREW Zn_ES_0230524_BEER_Spain

BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** Es un nutriente para la propagación y la eficiencia de la fermentación enriquecido con zinc (~3000 ppm) de origen biológico, formulado para promover el crecimiento y la vitalidad de las células de levadura, garantizando la consistencia de la fermentación y un perfil aromático limpio.
- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** Sostiene altas tasas de fermentación y la atenuación prevista promoviendo la asimilación de maltosa y maltotriosa del mosto.
- Ayuda a evitar fermentaciones lentas, defectuosas y bloqueadas, reduciendo así los sabores indeseados y la calidad no deseada de la cerveza.
- Mejora la sensación en boca y el cuerpo de la cerveza, equilibrando posibles sabores duros y astringentes del lúpulo.
- Proporciona a la levadura todos los elementos necesarios para una fermentación óptima, tanto para la elaboración con solo malta como para el uso de adyuvantes y para maltas y adyuvantes de baja calidad en cantidades superiores al 40% del grano.
- Aumenta la vitalidad de las células de levadura y produce una población fuerte y activa.
- Ayuda a la sedimentación deficiente o inconsistente de la levadura.

DOSIFICACIÓN Y USO

Dosificación típica: entre 10 g/hl y 12 g/hl de mosto frío.

Añadir directamente en el mosto enfriado o disolver en agua estéril en una proporción de 1:10 y dosificar en el fermentador.

PACKAGING Y CONSERVACIÓN

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn se confecciona en:

Paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 5 kg/20 kg.

Para información sobre la disponibilidad de tamaños de confecciones específicas para cada país, contacte al equipo de soporte al cliente local de AEB.

Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa y del calor. Después de abrir, utilice el producto lo más rápidamente posible.

Los paquetes que han sido abiertos y parcialmente utilizados deben mantenerse bien sellados. Si durante el almacenamiento de un paquete abierto se observan signos de deterioro, no lo utilice y deseché el contenido de manera adecuada. *En caso de duda, contacte al Servicio Técnico de AEB.*

CONFORMIDAD

Este producto cumple con las directrices FAO/WHO-JECFA-FCC.

Para más información, consulte la Ficha de Conformidad (CDS) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group.

MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD

Para más información, consulte la ficha de seguridad del producto (FDS) o contacte con el Control de Calidad del Grupo AEB.

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y NO-OGM

Este producto se fabrica de acuerdo con el sistema de gestión de calidad certificado ISO 9001, aplicando las GMP y el estándar HACCP.

Este producto no contiene materiales OGM.

Para más información, consulte la Declaración de Conformidad (CdC) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group

CONTACTO

Para más información, visite el sitio www.aeb-group.com o envíe un correo electrónico a info@aeb-group.com.

El Grupo AEB es líder en el sector de las levaduras, la fermentación, las enzimas, la filtración, los detergentes, los equipos y las biotecnologías para la industria de la cerveza, el vino, las bebidas y los alimentos. AEB tiene una presencia global con sitios de producción en todo el mundo y estructuras de investigación y desarrollo dedicadas con laboratorios de control de calidad