

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Mistura de nutrientes para leveduras, rico em zinco, estudado para proporcionar fermentações constantes e confiáveis, garantindo que a levedura se mantém saudável, viável e com desempenho ideal.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO: Preparados de paredes celulares de leveduras ricas em zinco, autolisados de levedura, hidrogenofosfato de diamónio, cloridrato de tiamina (Vitamina B1), coadjuvante de filtração inerte.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn incorpora cerca de 14 mg/L de APA (Azoto Prontamente Assimilável)* per una dose di 10 g/hl

**Quantidade obtida através de análises por espectrofotometria enzimática. Os métodos espectrofotométricos utilizados identificam em separado os valores que formam o APA: ião amónio e azoto dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico com a técnica N-OPA não é específica para o aminoácido prolina uma vez que não é detetável devido à presença de grupos secundários; trata-se ainda de um aminoácido não facilmente assimilável pela levedura. Estes valores podem divergir dos resultados obtidos pelo método do azoto total de Kjeldahl (TKN), o qual identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro na medição e na produção é de +/-10%.*

ESPECIFICAÇÕES

ASPECTO FÍSICO:	Pó
COR:	Castanho claro
DENSIDADE:	0.65-0.85 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.B.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PROPRIEDADES	UFG/g
Leveduras	<100
Bolores	< 10 ³
Bactérias Lpcticas	< 10 ³
Bactérias Acóticas	< 10 ³
Bactérias Totais (CBT)	< 100
<i>Escherichia Coli</i>	Ausente/1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente/1g
Coliformes	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Ausente /25g
<i>Enterobacteria</i>	Ausente/1g

BENEFÍCIOS DA APLICAÇÃO

- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** é um nutriente para a propagação e a eficiência da fermentação enriquecido em zinco (~3000 ppm) de fonte biológica, formulado para promover o crescimento e a vitalidade das células de levedura para garantir a consistência da fermentação e um perfil aromático limpo.
- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** suporta elevadas taxas de fermentação e atenuação prevista promovendo a assimilação da maltose e maltotriose do mosto.
- Ajuda a evitar fermentações lentas, defeituosas e bloqueadas, reduzindo conseqüentemente os off-flavours e a qualidade indesejada da cerveja.
- Melhora a sensação na boca e a estrutura da cerveja, equilibrando eventuais sabores ásperos e adstringentes do lúpulo.
- Fornece à levedura todos os elementos necessários para uma fermentação ideal, quer para o fabrico de cervejas apenas com malte quer para o uso de adjuntos, e para maltes e adjuntos de pouca qualidade em quantidades superiores a 40% do grist.
- Aumenta a vitalidade das células de levedura e produz uma população forte e ativa.
- Auxilia nas defeituosas e inconsistentes sedimentações da levedura.

DOSES & USOS

Doses: entre 10 g/hL e 12 g/hL de mosto frio.

Adicionar diretamente no mosto arrefecido ou dissolver em água estéril na proporção de 1:10 e dosear no fermentador.

EMBALAGEM & CONSERVAÇÃO

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn está disponível em:

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

Sacos com 5 kg ou 20 kg.

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

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

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.

CONFORMIDADE

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

Para ulteriores informações, consultar a Ficha de Conformidade (CDS) ou contactar o Departamento de Qualidade da AEB local.

CONTACTOS

Para mais informações, 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 em unidades fabris em todo o mundo e estruturas de investigação e desenvolvimento dedicadas dotadas de laboratórios próprios para o controlo de qualidade.

MANIPULAÇÃO & SEGURANÇA

Para informações adicionais, consultar também a ficha de segurança (MSDS) ou o Departamento de Controlo de Qualidade.

CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE & OGM

Este produto é fabricado de acordo com o sistema de gestão de qualidade certificado ISO 9001, aplicando as normas GMP e HACCP.

Este produto não contém materiais OGM.

Para informações adicionais consultar a Ficha de Conformidade (CDS) ou contactar o Departamento de Controlo de Qualidade da AEB local.