

# FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

**A yeast nutrient blend Zinc-rich designed to support consistent and reliable fermentations, ensuring yeast remain healthy, viable and performs optimally.**

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

**ZUSAMMENSETZUNG:** Diammoniumhydrogenphosphat, Hefeschalen, Hefeautolysate, inaktivierte Hefen, Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1).

**FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** liefert ca. 14 mg/l APA (Assimilierbarer Stickstoff aus Hefe) bei einer Dosis von 10 g/hl

\*Menge ermittelt durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse. Die verwendeten spektrophotometrischen Methoden identifizieren separat die Werte, die APA bilden: Ammoniumion und Stickstoff aus den Primärgruppen der Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse von organischem Stickstoff mit der N-OPA-Technik ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da diese aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; Es handelt sich außerdem um eine Aminosäure, die von Hefen nicht leicht aufgenommen werden kann. Diese Werte können von den Ergebnissen abweichen, die mit der TKN-Methode (Total Kjeldahl Nitrogen) erzielt wurden, die den gesamten vorhandenen Stickstoff identifiziert. Die Fehlermarge bei Messung und Produktion beträgt +/- 10 %.

## SPEZIFIKATIONEN

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| PHYSIKALISCHES    | Pulver         |
| ERSCHEINUNGSBILD: |                |
| FARBE:            | Hellbraun      |
| DICHTE:           | 0,65–0,85 g/ml |

Weitere Spezifikationsdaten entnehmen Sie bitte dem Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB-Gruppe.

## MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| EIGENSCHAFTEN             | UFG/g              |
|---------------------------|--------------------|
| Hefen                     | <100               |
| Schimmelpilze             | < 10 <sup>3</sup>  |
| Milchsäurebakterien       | < 10 <sup>3</sup>  |
| Essigsäurebakterien       | < 10 <sup>3</sup>  |
| Gesamtbakterienzahl (CBT) | < 100              |
| Escherichia coli          | Nichtvorhanden/1g  |
| Staphylococcus aureus     | nichtvorhanden/1g  |
| Coliforme Bakterien       | < 100              |
| Salmonella spp.           | Nichtvorhanden/25g |
| Enterobakterien           | fehlen/1g          |

## VORTEILE DER ANWENDUNG

- FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn ist ein Nährstoff für die Vermehrung und Fermentationseffizienz, angereichert mit Zink (~3000 ppm) biologischen Ursprungs, formuliert, um das Wachstum und die Vitalität von Hefezellen zu fördern, um eine Fermentationskonsistenz und ein sauberes Aromaprofil sicherzustellen.
- FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn unterstützt eine hohe Vergärung und Extraktabbau, indem es die Aufnahme von Maltose und Maltotriose aus der Würze fördert.
- Trägt dazu bei, langsame, fehlerhafte und stockende Gärungen zu vermeiden, wodurch Fehleraromen und unerwünschte Bierqualitäten reduziert werden.
- Verbessert das Mundgefühl und den Körper des Bieres und gleicht alle harten und adstringierenden Hopfenaromen aus.
- Versorgt die Hefe mit allen Elementen, die für eine optimale Gärung erforderlich sind, sowohl beim Brauen nur mit Malz als auch bei der Verwendung von Rohfrucht, sowie bei Malzen und Rohfrucht schlechter Qualität in Mengen von mehr als 40 % des Schrots.
- Erhöht die Vitalität der Hefezellen und erzeugt eine starke, aktive Population.
- Hilft bei schlechter oder inkonsistenter Hefesedimentation.

## DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Dosierung zwischen 10 g/hl und 12 g/hl kalter Würze.

Direkt in die abgekühlte Würze geben oder im Verhältnis 1:10 in sterilem Wasser auflösen und in den Gärtank dosieren.

## VERPACKUNG & LAGERUNG

**FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn è ist verpackt in:**

**500-g-Packungen in 10-kg-Kartons.**

Säcken 5 kg/20 kg.

Bitte wenden Sie sich an Ihr lokales AEB-Kundendienstteam, um Informationen zur länderspezifischen Verpackungsverfügbarkeit zu erhalten.

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, geschützt vor direktem Licht und Hitze.

Beim Öffnen das Produkt möglichst schnell verbrauchen. Geöffnete und teilweise verbrauchte Verpackungen müssen dicht verschlossen gelagert werden. Wenn Sie beim Aufbewahren eines offenen Beutels Anzeichen einer Beschädigung bemerken, verwenden Sie ihn nicht und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Technischen Service von AEB.

## KONFORMITÄT

Dieses Produkt entspricht den FAO/WHO-JECFA-FCC-Richtlinien.

*Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group.*

## HANDHABUNG & SICHERHEIT

*Weitere Informationen finden Sie im Produktsicherheitsdatenblatt (SDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group*

## QUALITÄT SZERTIFIZIERUNG & GMO

Dieses Produkt wird gemäß dem ISO 9001-zertifizierten Qualitätsmanagementsystem unter Anwendung der GMP- und HACCP-Standards hergestellt.

Dieses Produkt wird nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

*Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group*

## KONTAKTE

Für weitere Informationen besuchen Sie [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) oder senden Sie eine E-Mail an [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Fermentation, Enzyme, Filtration, Reinigungsmittel, Ausrüstung und Biotechnologie für die Bier-, Wein-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. AEB verfügt über eine globale Präsenz mit Produktionsstandorten auf der ganzen Welt und speziellen Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen mit Qualitätskontrolllabors