

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Nutriments pour levures, riche en zinc, conçu pour favoriser des fermentations régulières et fiables, en veillant à ce que les levures restent saines, viables et fonctionnent de manière optimale.

PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

COMPOSITION: Hydrogénophosphate de diammonium, écorces de levures, autolysats de levures, levures inactivées, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn apporte 14 mg/l d'azote assimilable* par la levure pour un dosage de 10g/hL.

* Quantité obtenue par analyse spectrophotométrique-enzymatique. Les méthodes spectrophotométriques utilisées identifient séparément les valeurs formant l'azote assimilable : ion ammonium et azote des groupes primaires des acides aminés alpha, azote organique. L'analyse de l'azote organique par la technique N-OPA n'est pas spécifique de l'acide aminé Proline car il n'est pas détectable en raison de la présence de groupes secondaires ; il s'agit en outre d'un acide aminé difficilement assimilable par la levure. Ces valeurs peuvent différer des résultats obtenus par la méthode de l'azote total Kjeldahl (TKN), qui identifie l'ensemble de l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/- 10%.

SPÉCIFICATIONS

FORME PHYSIQUE:	Poudre
COULEUR:	Marron clair
DENSITÉ:	0.65-0.85 g/ml

Pour des données supplémentaires sur les spécifications, veuillez consulter la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle qualité du groupe AEB.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

PROPRIÉTÉ:	UFG/g
Levures	<100
Moississures	< 10 ³
Bactéries lactiques	< 10 ³
Bactéries acétiques	< 10 ³
Compte bactérien total (CBT)	< 100
<i>Escherichia Coli</i>	Absent/1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/1g
Coliformes	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Absent/25g
Entérobactéries	Absent/1g

AVANTAGES D'APPLICATION

- FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** est un nutriment enrichi en zinc (~3000ppm) d'origine biologique permettant d'améliorer la propagation et la fermentation. Il a été formulé afin de favoriser la croissance et la viabilité des levures afin d'assurer la constance de la fermentation et un profil aromatique net.
- FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** soutient des taux de fermentation élevés et une atténuation attendue en favorisant l'assimilation du maltose et du maltotriose du moût.
- Aide à éviter les fermentations lentes, défectueuses et bloquées, réduisant ainsi les mauvais goûts et une qualité de bière indésirable.
- Améliore la sensation en bouche et le corps de la bière, équilibrant les saveurs âpres et astringentes du houblon.
- Apporte aux levures tous les éléments nécessaires pour une fermentation optimale, que ce soit pour une bière tout-malt ou avec adjuvants, et pour du malt de mauvaise qualité avec plus de 40 % d'adjuvants dans la composition des grains.
- Augmente la viabilité cellulaire des levures et permet de produire une population forte et active.
- Aide à une sédimentation des levures pauvre ou irrégulière.

DOSAGE & APPLICATION

Dosage recommandé entre 10g/hL et 12g/hL de moût refroidi.

Ajouter directement au moût refroidi ou dissoudre dans de l'eau stérile dans un rapport de 1:10 et ajouter dans le fermenteur..

EMBALLAGE ET STOCKAGE

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn est conditionné en :

Sachets de 500g en carton de 10kg.

Veillez contacter le service client d'AEB pour connaître la disponibilité des conditionnements spécifiques à votre pays.

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

Dès l'ouverture, utiliser le produit le plus rapidement possible. Les emballages qui ont été ouverts et partiellement utilisés doivent être conservés hermétiquement. S'il y a des signes de détérioration pendant le stockage d'un sac ouvert, ne pas l'utiliser et jeter le contenu de manière appropriée.

En cas de doute, veuillez contacter le service technique d'AEB.

CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux directives FAO/OMS-JECFA-FCC.

Pour plus d'informations, veuillez-vous référer à la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle de la qualité du Groupe AEB.

MANIPULATION ET SÉCURITÉ

Veillez vous référer à la fiche de données de sécurité (FDS) pour plus d'informations.

ASSURANCE QUALITÉ ET STATUT OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, en appliquant les normes GMP et HACCP.

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Pour plus d'informations, veuillez-vous référer à la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service qualité du groupe AEB.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site web à l'adresse www.aeb-group.com ou envoyer un email à info@aeb-group.com.

Le groupe AEB est un leader dans les domaines de la levure, de la nutrition des levures, de la fermentation, de la filtration, des détergents, des équipements et des biotechnologies pour les industries de la bière, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production répartis dans le monde entier et des centres de R&D dédiés avec des laboratoires de contrôle qualité.