



# FERMOPLUS® Energy Glu 3.0

Nutriente para la rehidratación de la levadura rico en oligoelementos altamente asimilables y glutatión



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermoplus Energy Glu 3.0** es un producto de primera línea para la nutrición de las levaduras en la de rehidratación; una fórmula enriquecida de aminoácidos disponibles, de esteroides y glutatión natural. **Fermoplus Energy Glu 3.0**, gracias a su fórmula rica en aminoácidos y vitaminas naturales, permite obtener una levadura que desde la rehidratación posee un vigor superior al normal, influenciando positivamente en su velocidad de multiplicación. Proporcionando directamente aminoácidos de pronta asimilación, de forma que no sea necesario que la célula tenga que sintetizarlos, ahorrando energía que podrá destinar a su multiplicación sobre todo en la fase de hidratación, en la que el gasto energético es mayor.

**Fermoplus Energy Glu 3.0** enriquecido con esteroides naturales, garantiza un perfecto inicio de fermentación y su regular cinética, esto gracias a la elevada fluidez de la membrana celular rehidratada en presencia de estos compuestos.

**Fermoplus Energy Glu 3.0** gracias a la especial lisis enzimática de las células de levadura es capaz de aumentar el contenido en glutatión, que al actuar como un buen antioxidante, garantiza las mejores condiciones para obtener una mejor fermentación y reducir el envejecimiento de la célula.

Esta nueva frontera de la nutrición permite que la levadura exprese plenamente sus características, que normalmente no pueden ser alcanzadas a causa de alteraciones metabólicas.

**Fermoplus Energy Glu 3.0** es el energético ideal para fermentaciones a baja temperatura, ya que acelera los tiempos de multiplicación y favorece la prevalencia sobre las cepas indígenas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levaduras, clorhidrato de tiamina (vitamina B1).

## → DOSIS DE EMPLEO

Adicionar **Fermoplus Energy Glu 3.0** en proporción 1:4 con la levadura. Si se rehidratan 4 kg de levadura se deberá utilizar 1 kg de producto.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua, junto con la levadura a rehidratar.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 0,5 kg netos en caja de 4 kg.

Sacos de 5 kg netos.

