

FERMOPLUS® Fruity

Nutriente per lieviti per birra con specifici aminoacidi naturali, ideale per ottenere birre ad alto profilo aromatico tropicale.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: scorze di lieviti, autolisati di lieviti, acido ascorbico.

FERMOPLUS® Fruity è un nutriente per lieviti arricchito con aminoacidi di origini naturali.

SPECIFICHE

ASPETTO FISICO:	Polvere
COLORE:	Marrone chiaro
DENSITÀ:	0.45-0.55 g/ml

Per ulteriori specifiche tecniche, consultare la **Scheda Dati di Conformità (CDS)** oppure contattare il **Controllo Qualità del Gruppo AEB**.

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- **FERMOPLUS® Fruity** esalta gli aromi di frutta tropicale nella birra, spaziando da succosi mango e pesche a frutto della passione e guava, con fresche note di arancia e lime.
- **FERMOPLUS® Fruity** è un nutriente per lieviti che accelera la conversione dei precursori tiolici aromatici in composti tiolici attivi grazie ai lieviti che esprimono il gene *IRC-7*. Il nutriente supporta inoltre il lievito nella produzione di composti aromatici e di gusto positivi come esteri, terpeni e norisoprenoidi.
- Migliora la stabilità del sapore della birra riducendo composti come aldeidi, chetoni e lattoni, associati all'invecchiamento della birra.
- Riduce la necessità di utilizzare grandi quantità di varietà di luppolo ricche di tioli.
- Potenzia in modo efficace, naturale e sostenibile i profili aromatici e gustativi della birra.

DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico: 40 g/hl di mosto freddo/birra.

Si consiglia di aggiungere **20 g/hl di FERMOPLUS® Fruity** direttamente nel mosto freddo, seguiti da ulteriori **20 g/hl** durante il *dry-hopping* o durante la rifermentazione (*spunding*) della birra (a 2°P o circa 8 punti SG sopra la densità finale desiderata). Non è necessaria la reidratazione.

È fondamentale utilizzare lieviti da birrificazione che esprimano il gene *IRC-7*; questo facilita l'attivazione e il rilascio dei precursori tiolici presenti in **FERMOPLUS® Fruity**.

Per assistenza nella scelta del lievito da birra più adatto, contatta il **Team Tecnico Brewing di AEB**.

IMBALLI & CONSERVAZIONE

FERMOPLUS® Fruity è disponibile in:

Pacchetti da 1 kg in scatole da 4.

Contattare il team di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta e dal calore.

All'apertura, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni aperte e parzialmente utilizzate devono essere conservate ben chiuse. Se durante la conservazione di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzarla e gettare il contenuto in modo appropriato. In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/OMS-JECFA-FCC.

Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.

MANIPOLAZIONE & SICUREZZA

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza (MSDS).

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ & GMO

Questo prodotto è realizzato in conformità al sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, applicando le GMP e lo standard HACCP.

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, visitate il sito www.aeb-group.com o inviate un'e-mail a info@aeb-group.com.

Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione, dei detergenti, delle attrezzature e delle biotecnologie per l'industria della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti produttivi in tutto il mondo e strutture di ricerca e sviluppo dedicate con laboratori di controllo qualità.