



FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente para levaduras para la producción de cervezas con un claro perfil aromático floral.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

FERMOPLUS® Fragrance es un nutriente para levaduras enriquecido con aminoácidos de origen natural, ideal para la producción de cerveza con un claro perfil aromático floral que potencia sinérgicamente el aroma herbáceo y floral del lúpulo aromático.

La disponibilidad de aminoácido representa un factor crítico y limitante para una adecuada fermentación del mosto de cerveza, además, la levadura utiliza particularmente los aminoácidos como precursores para la expresión de determinados perfiles aromáticos, por estas razones AEB ha desarrollado el **FERMOPLUS® Fragrance**; un nutriente específico para levaduras rico en aminoácidos esenciales para una correcta fermentación y para fomentar la expresión de un perfil aromático floral. Este nutriente se puede usar para la producción de cualquier tipo de cerveza, cuando el cervecero quiere obtener una cerveza con un estimulante carácter floral.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levadura, autolisado de levadura, ácido ascórbico.

→ DOSIS DE EMPLEO

20-40 g/hL de mosto, durante el enfriado del mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Hidratar en agua estéril (1:10) o añadir directamente en la fermentación durante la fase de rehidratación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Confección de 1 kg en cajas de 4 kg

