



FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente para leveduras, para a produção de cervejas com vincado perfil aromático floral



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermoplus® Fragrance é um nutriente para leveduras, enriquecido com aminoácidos de origem natural, indicado para a produção de cervejas com distinto perfil aromático floral que, sinergicamente, complementa o aroma herbáceo e floral dos lúpulos aromáticos.

Para uma correta fermentação do mosto de cerveja, a disponibilidade de aminoácidos é um fator essencial e crítico. Além disso, certos aminoácidos são usados pela levedura como precursores para exprimir determinados perfis aromáticos. Por essas razões, a AEB desenvolveu **Fermoplus® Fragrance**; um nutriente específico para leveduras, rico em aminoácidos essenciais para uma fermentação uniforme e para promover a expressão de um perfil aromático floral. Este nutriente pode ser usado para a produção de qualquer tipo de cerveja; para todos os casos onde é pretendido obter uma cerveja com um vincado carácter floral.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, ácido ascórbico.

→ DOSES RECOMENDADAS

20-40 g/hL de mosto, durante o arrefecimento do mosto.

→ MODO DE APLICAR

Hidratar em água esterilizada (1:10) ou adicionar diretamente no recipiente de fermentação durante a fase de reidratação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco, fresco e protegido da luz e calor diretos.

Embalagem de 1 kg em cartões com 4 kg.

