



FERMOPLUS® Fragrance

酵母营养盐，赋予啤酒轮廓清晰的花香



→ 技术描述

FERMOPLUS® Fragrance 是一种富含天然氨基酸的酵母营养盐，非常适合生产有明显花香的啤酒，并且可以增强啤酒花本有的草本香和花香。

酵母可利用的氨基酸含量是发酵的关键因素之一，其多寡直接影响发酵。并且有些特定氨基酸是酵母表达香气的前体物质。因此AEB 集团研发了**FERMOPLUS® Fragrance**；一种富含必需氨基酸的营养剂，帮助酵母的发酵过程并且促进花香的形成。这款营养盐可以适用于任何类型的啤酒，帮助酿酒师获得含有令人陶醉的花香的啤酒。

→ 组成和技术特性

酵母细胞壁，酵母裂解物，抗坏血酸

→ 用量

20-40克/百升麦汁，麦汁冷却期间添加。

→ 使用说明

用无菌水稀释 (1:10)或直接添加

→ 储存及包装

存放于低温干燥处，避免阳光直射和高温。

1千克/包，每箱1千克*4包

