



FERMOPLUS® Fruity

酵母营养盐，赋予啤酒轮廓清晰的果香



→ 技术描述

FERMOPLUS® Fruity 是富含天然氨基酸的酵母营养盐，非常适合生产希望获得水果香气的啤酒，并且可以与啤酒花产生协同作用增强热带水果的香气。

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 研发了 FERMOPLUS® Fruity；是一种富含氨基酸的营养剂，帮助酵母的发酵过程并促进水果香气的表达。适用于任何类型的啤酒以获得突出的水果香气。

→ 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

