



FERMOPLUS® GSH

Nutriment à action antioxydante pour la fermentation de la bière pendant la phase de propagation.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Extrait de levure, sélectionné par l'Unité de Biotechnologie de AEB afin de proposer lors de la propagation un développement optimisé en phase exponentielle, avec une fonction protectrice due à la présence naturelle de glutathion.

Fermoplus GSH provient d'une haute sélection de levures de type *Saccharomyces cerevisiae* dans le but de participer, en tant que cellule inactivée, à une nutrition appropriée des levures de bière, tant en basse qu'en haute fermentation. Il s'avère particulièrement efficace dans le premier bac de propagation, et il peut être ajouté jusqu'à la fin de la propagation.

Haute capacité antioxydante : rôle métabolique pendant la fermentation. La caractéristique innovante de **Fermoplus GSH** réside dans sa capacité à proposer une quantité élevée de glutathion, grâce à la sélection de la souche PB qui possède naturellement une quantité élevée de GSH et au processus de production AEB.

Le glutathion est un tripeptide atypique : g-Glutamyl-Cysteyl-Glycine, un puissant réducteur biologique qui protège les cellules de levure des radicaux libres et des dommages dus à l'oxydation.

Lors de l'utilisation de levure sèche, les cellules vivantes importent de l'oxygène pendant la phase d'hydratation, mais n'ont pas encore la capacité de synthétiser le glutathion : **Fermoplus GSH** permet à la levure de bière de se protéger contre le stress oxydatif et de régénérer constamment le glutathion dès le début de la multiplication, grâce à une concentration proche de 9% de matière active.

Au début de la fermentation, les nutriments contenus dans l'extrait de levure sont consommés et le niveau de glutathion chute considérablement, preuve qu'il a été consommé par la levure de bière pendant sa phase de croissance exponentielle. Le niveau de glutathion redevient important à la fin de la fermentation ou au début de la maturation, car les cellules mortes libèrent cette fraction.

L'objectif de la protection de la levure pendant la phase de multiplication est de garantir la reproduction d'une qualité identique, quelle que soit la génération ou le mélange de générations utilisé, grâce à une protection contre l'oxydation de la souche et des autres acides aminés, qui ne ferait que s'aggraver pour les souches sœurs, avec pour résultat final l'absence d'arômes ou leur oxydation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Écorce de levure, autolysats de levure, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).





FERMOPLUS® GSH

→ DOSES D'EMPLOI

Le dosage pendant la réhydratation doit être de 10 à 50 g/hL. Dans le cas de souches difficiles à fermenter, ajouter 5 g/hL dans la cuve de fermentation.

→ MODE D'EMPLOI

Hydrater dans de l'eau stérile (1:10) ou ajouter directement dans le moyen de fermentation pendant la phase de réhydratation.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Comment contrôler une souche à forte concentration de glutathion ?

La souche sélectionnée et séchée est immédiatement exposée dans la tour de pulvérisation après que diverses analyses aient été effectuées pour la traçabilité et la standardisation du processus, notamment par analyse enzymatique et HPIC.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Paquets de 1 kg net dans des boîtes de 4 kg.

Sac de 10 kg.

