

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Una miscela di nutrienti per lievito ricca di zinco, progettata per supportare fermentazioni costanti e affidabili, garantendo che il lievito rimanga sano, vitale e operi in modo ottimale.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Idrogenofosfato di diammonio, scorze di lieviti, autolisati di lieviti, lieviti inattivati, cloridrato di tiamina (vitamina B1).

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn fornisce circa 14 mg/l di APA (Azoto Assimilabile dal Lievito) per una dose di 10 g/hl

*Quantità ottenuta tramite analisi spettrofotometrica-enzimatica. I metodi spettrofotometrici utilizzati identificano separatamente i valori che formano APA: ione ammonio e azoto dai gruppi primari degli alfa-aminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico tramite la tecnica N-OPA non è specifica per l'amminoacido Prolina poiché non è rilevabile a causa della presenza di gruppi secondari; è anche un amminoacido che non è facilmente assimilabile dal lievito. Questi valori possono differire dai risultati ottenuti utilizzando il metodo Total Kjeldahl Nitrogen (TKN), che identifica tutto l'azoto presente. Il margine di errore nella misurazione e nella produzione è +/-10%.

SPECIFICHE

ASPETTO FISICO:	Polvere
COLORE:	Marrone Chiaro
DENSITÀ:	0.65-0.85 g/ml

Per ulteriori dati sulle specifiche, fare riferimento al Foglio Dati di Conformità (CDS) o del Gruppo AEB.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

PROPRIETÀ	UFG/g
Lieviti	<100
Muffe	< 10 ³
Batteri Lattici	< 10 ³
Batteri Acetici	< 10 ³
Conta Batterica Totale (CBT)	< 100
<i>Escherichia Coli</i>	Assente/1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente/1g
Coliformi	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Assente /25g
<i>Enterobacteria</i>	Assente/1g

Referenza: FERMOPLUS_PERFECT BREW Zn_IT_0230524_BEER_Italy

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** è un nutriente per la propagazione e l'efficienza della fermentazione ricco in zinco (~3000 ppm) da fonte biologica, formulato per promuovere la crescita e la vitalità delle cellule di lievito per garantire una fermentazione regolare e un profilo aromatico pulito.
- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** favorisce fermentazioni veloci e l'attenuazione attesa promuovendo l'assimilazione di maltosio e maltotrioso del mosto.
- Aiuta ad evitare fermentazioni lente, irregolari e arresti riducendo di conseguenza off-flavours e scarsa qualità della birra.
- Migliora l'aroma e il corpo della birra, bilanciando i sapori duri e astringenti del luppolo.
- Fornisce al lievito tutti gli elementi necessari per una fermentazione ottimale, sia per la produzione di birra totalmente da malto o succedanei sia per quella da malto di scarsa qualità e succedanei >40%
- Aumenta la vitalità delle cellule di lievito e genera una popolazione forte e attiva.
- Aiuta la sedimentazione scarsa o scostante del lievito.

DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico tra 10 g/hl e 12 g/hl di mosto freddo.

Aggiungere direttamente nel mosto raffreddato o sciogliere in acqua sterile in rapporto 1:10 e dosare nel fermentatore.

PACKAGING & CONSERVAZIONE

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn è confezionato in:

Confezioni da 500 g in cartoni contenenti 10 kg.

Sacchi da 5 kg/20 kg.

Per informazioni sulla disponibilità delle dimensioni delle confezioni specifiche per paese, contattare il team di supporto clienti AEB locale.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce diretta e calore.

Dopo l'apertura, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni che sono state aperte e parzialmente utilizzate devono essere mantenute ben sigillate. Se durante la conservazione di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzare e smaltire il contenuto in modo appropriato. *In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.*

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/WHO-JECFA-FCC.

Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group.

MANIPOLAZIONE & SICUREZZA

Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto (SDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ & GMO

Questo prodotto è realizzato in conformità al sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, applicando le GMP e lo standard HACCP.

Questo prodotto non contiene materiali OGM.

Per ulteriori informazioni, consultare la Scheda di Conformità (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, visitate il sito www.aeb-group.com o inviate un'e-mail a info@aeb-group.com.

Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione, dei detergenti, delle attrezzature e delle biotecnologie per l'industria della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti produttivi in tutto il mondo e strutture di ricerca e sviluppo dedicate con laboratori di controllo qualità.