

# FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Un mélange nutritif pour levures riche en zinc, conçu pour soutenir des fermentations constantes et fiables, garantissant que les levures restent saines, viables et fonctionnent de manière optimale.

## PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

COMPOSITION: Hydrogénophosphate de diammonium, écorces de levures, autolysats de levures, levures inactivées, chlorhydrate de thiamine (vitamine B1).

**FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** fournit environ 14 mg/l d'AZF (Azote Zymosé Fermentable)\* pour un dosage de 10 g/hl.

\*Quantité obtenue par analyse spectrophotométrique-enzymatique. Les méthodes spectrophotométriques utilisées identifient séparément les valeurs formant l'AZF : ion ammonium et azote des groupes primaires des acides aminés alpha azote organique. L'analyse de l'azote organique par la technique N-OPA n'est pas spécifique pour l'acide aminé proline car il n'est pas détectable en raison de la présence de groupes secondaires ; c'est aussi un acide aminé qui n'est pas facilement assimilé par les levures. Ces valeurs peuvent différer des résultats obtenus en utilisant la méthode de l'Azote Total Kjeldahl (ATK) qui identifie tout l'azote présent. La marge d'erreur dans la mesure et la production est de +/-10 %.

## SPÉCIFICATIONS

FORME PHYSIQUE:	Poudre
COULEUR:	Marron clair
DENSITÉ:	0.65-0.85 g/ml

Pour des données supplémentaires sur les spécifications, veuillez consulter la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle qualité du groupe AEB.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

PROPRIÉTÉ:	UFG/g
Levures	<100
Moisissures	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries lactiques	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries acétiques	< 10 <sup>3</sup>
Compte bactérien total (CBT)	< 100
<i>Escherichia Coli</i>	Absent/1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent/1g
Coliformes	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Absent/25g
Entérobactéries	Absent/1g

## AVANTAGES D'APPLICATION

- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** est un nutriment pour la propagation et l'efficacité de la fermentation enrichi en zinc (~3000 ppm) d'origine biologique.
- Formulé pour favoriser la croissance cellulaire des levures et leur viabilité afin de garantir une fermentation cohérente et un profil de saveur propre.
- **FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn** soutient des taux de fermentation élevés et une atténuation attendue en favorisant l'assimilation du maltose et du maltotriose du moût.
- Aide à éviter les fermentations lentes, défectueuses et bloquées, réduisant ainsi les mauvais goûts et une qualité de bière indésirable.
- Améliore la sensation en bouche et le corps de la bière, équilibrant les saveurs âpres et astringentes du houblon.
- Apporte aux levures tous les éléments nécessaires pour une fermentation optimale, que ce soit pour une bière tout-malt ou avec adjuvants, et pour du malt de mauvaise qualité avec plus de 40 % d'adjuvants dans la composition des grains.
- Augmente la viabilité cellulaire des levures et permet de produire une population forte et active.
- Aide à une sédimentation des levures pauvre ou irrégulière.

## DOSAGE & APPLICATION

Dosage typique entre 10 g/hl et 12 g/hl de moût froid.

Ajouter directement dans le moût refroidi ou dissoudre dans de l'eau stérile à un ratio de 1:10 et doser dans le fermenteur

## EMBALLAGE ET STOCKAGE

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn est conditionné en :

Paquets de 500 g nets dans des cartons contenant 10 kg.

Sacs de 5 kg/20 kg nets.

*Veillez contacter votre service client AEB local pour la disponibilité des tailles de paquet spécifiques à chaque pays*

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

Après ouverture, utiliser le produit aussi rapidement que possible. Les emballages ouverts et partiellement utilisés doivent être soigneusement refermés. Si des signes de détérioration apparaissent pendant le stockage d'un sac ouvert, ne pas utiliser le produit et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, veuillez contacter le service technique AEB.

## CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux directives FAO/OMS-JECFA-FCC.

*Pour plus d'informations, veuillez consulter la fiche de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.*

## MANIPULATION ET SÉCURITÉ

*Veillez vous référer à la fiche de données de sécurité (FDS) pour plus d'informations.*

## ASSURANCE QUALITÉ ET STATUT OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de management de la qualité certifié ISO 9001, en appliquant les normes BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) et HACCP.

Ce produit ne contient pas de matériaux issus d'OGM.

*Pour plus d'informations, veuillez consulter la fiche de conformité (CDS) ou contacter le contrôle qualité du groupe AEB.*

## CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site web à l'adresse [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envoyer un email à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

Le groupe AEB est un leader dans les domaines de la levure, de la nutrition des levures, de la fermentation, de la filtration, des détergents, des équipements et des biotechnologies pour les industries de la bière, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production répartis dans le monde entier et des centres de R&D dédiés avec des laboratoires de contrôle qualité.