

# FERMOPLUS® AromaGlow

**Nutriente per lieviti arricchito con tannini di buccia d'uva per migliorare l'aroma della birra. FERMOPLUS® AromaGlow migliora l'aroma, il profilo gustativo e la sensazione in bocca delle birre in modo efficace e sostenibile.**

## PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: tannini di buccia d'uva, scorze e autolisati di lievito, acido L-ascorbico.

**FERMOPLUS® AromaGlow** fornisce circa 20 mg/l di APA (Azoto prontamente assimilabile) \*\* al dosaggio di 40 g/hl.

*\*Mannoproteine: glicoproteine presenti nello strato esterno delle pareti cellulari del lievito.*

*\*\*Massimo ottenuto mediante analisi spettrofotometrica-enzimatica.*

*I metodi spettrofotometrici utilizzati separatamente identificano i valori che formano lo YAN: ione ammonio e azoto dei gruppi primari degli alfa-amminoacidi, azoto organico. L'analisi dell'azoto organico con la tecnica N-OPA non è specifica per l'amminoacido prolina in quanto non è rilevabile a causa della presenza di gruppi secondari; si tratta inoltre di un amminoacido non facilmente assimilabile dal lievito.*

*Questi valori possono differire dai risultati ottenuti con il metodo dell'azoto totale di Kjeldahl (TKN), che identifica tutto l'azoto presente. Il range di errore nella misurazione e nella produzione è del +/-10%.*

## SPECIFICHE

ASPETTO:	Polvere
COLORE:	Marrone chiaro
DENSITA':	0,4 – 0,6 g/ml

*Per ulteriori dati sulle specifiche si prega di fare riferimento alla Scheda di Conformità (CDS) o di contattare il Controllo Qualità di AEB Group.*

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

PROPRIETÀ	UFG/g
Lieviti	<100
Muffe	< 10 <sup>3</sup>
Batteri Lattici	< 10 <sup>3</sup>
Batteri Acetici	< 10 <sup>3</sup>
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

## BENEFICI DELL'APPLICAZIONE

- **FERMOPLUS® AromaGlow** massimizza la capacità dei ceppi di lievito che esprimono il gene IRC-7 di produrre composti aromatici attivi (attraverso la biotrasformazione e il percorso di Ehrlich), esaltando le caratteristiche di frutta tropicale, agrumi e note floreali delle birre luppolate.
- La composizione speciale di **FERMOPLUS® AromaGlow** favorisce la produzione di composti aromatici durante la fermentazione, incoraggiando il metabolismo degli amminoacidi e dei precursori aromatici da parte del lievito. Questi composti includono tioli polifunzionali (come 3-MH, 3-MHA, 4-MMP), esteri e terpeni.
- La presenza di tannini della buccia dell'uva e derivati del lievito, naturalmente ricchi di specifici amminoacidi e glutatione, migliora la stabilità del sapore della birra riducendo aldeidi, chetoni e lattoni, composti legati all'ossidazione e all'invecchiamento della birra.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** è progettato per migliorare l'aroma, il profilo di sapore e la sensazione in bocca pulita e rotonda della tua birra.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** migliora in modo efficiente, naturale e sostenibile il profilo aromatico e di sapore della birra, riducendo la necessità di utilizzare elevate quantità di varietà di luppolo ricche di tioli.

## DOSAGGIO & USO

Dosaggio tipico: 40 g/hl di mosto freddo/birra

Si raccomanda di aggiungere 20 g/hl di **FERMOPLUS® Aromaglow** direttamente nel mosto freddo, con altri 20 g/hl durante il dry-hopping o lo spunding della birra (a 2°P o ~8 punti SG sopra la gravità finale desiderata).

È essenziale utilizzare lieviti da birra che esprimano il gene IRC-7; questo aiuta a sbloccare e rilasciare i precursori tiolici presenti nel luppolo e ad esplicitare l'azione sinergica con **FERMOPLUS® AromaGlow**.

*Per un aiuto nella scelta dei lieviti di birra perfetti, contattate il team tecnico di AEB Brewing.*

## PACKAGING & STORAGE

FERMOPLUS® AromaGlow è confezionato in:

Confezioni da 500 g in cartoni da 10 kg.

Sacchi netti da 5 kg.

*Contattare il team di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.*

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

All'apertura, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni aperte e parzialmente utilizzate devono essere conservate ben chiuse. Se durante la conservazione di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzarla e gettare il contenuto in modo appropriato. In caso di dubbio, contattare il Servizio Tecnico AEB.

## CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/OMS-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 (MSDS).*

## 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 è trattato con radiazioni ionizzanti.

*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](http://www.aeb-group.com) o inviate un'e-mail a [info@aeb-group.com](mailto: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.