

# FERMOPLUS® AromaGlow

Nutriente para levaduras enriquecido con taninos de hollejo para mejorar el aroma de la cerveza. FERMOPUS® AromaGlow mejora el aroma, el perfil gustativo y la sensación en boca de las cervezas de manera eficaz y sostenible.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

**COMPOSICIÓN:** taninos de hollejo, paredes celulares y auto lisados de levadura, ácido L-ascórbico

**FERMOPLUS® AromaGlow** proporciona aproximadamente 20 mg/l de NFA(Nitrógeno Fácilmente Asimilable)\*\* a una dosis de 40 g/hl.

*Mannoproteínas: glicoproteínas presentes en la capa externa de las paredes celulares de la levadura.*

*\*\*Máximo obtenido mediante análisis espectrofotométrico-enzimático. Los métodos espectrofotométricos utilizados por separado identifican los valores que forman el YAN: ion amonio y nitrógeno de los grupos primarios de los alfa-aminoácidos, nitrógeno orgánico. El análisis del nitrógeno orgánico con la técnica N-OPA no es específico para el aminoácido prolina ya que no es detectable debido a la presencia de grupos secundarios; además, es un aminoácido no fácilmente asimilable por la levadura. Estos valores pueden diferir de los resultados obtenidos con el método del nitrógeno total de Kjeldahl (TKN), que identifica todo el nitrógeno presente. El rango de error en la medición y en la producción es de +/-10%.*

## ESPECIFICACIONES

ASPECTO:	POLVO
COLOR:	Marrón claro
DENSIDAD:	0.4 – 0.6 g/ml

Para más datos sobre las especificaciones, por favor consulte la Declaración de Conformidad (CdC) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group.

## PROPIEDAD MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES	UFG/g
Levaduras	<100
Mohos	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias Lácticas	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias Acéticas	< 10 <sup>3</sup>
Recuento Bacteriano Total (CBT)	< 100
Escherichia Coli	Ausente /1g
Staphylococcus aureus	Ausente /1g
Coliformes	< 100
Salmonella spp	Ausente /25g
Enterobacterias	Ausente/1g

## BENEFICIOS DE LA APLICACIÓN

- **FERMOPLUS® AromaGlow** maximiza la capacidad de las cepas de levadura que expresan el gen IRC-7 para producir compuestos aromáticos activos (a través de la biotransformación y la ruta de Ehrlich), realzando las características de frutas tropicales, cítricos y notas florales de las cervezas con lúpulo.
- La composición especial de FERMOPUS® AromaGlow favorece la producción de compuestos aromáticos durante la fermentación, alentando el metabolismo de los aminoácidos y los precursores aromáticos por parte de la levadura. Estos compuestos incluyen tioles polifuncionales (como 3-MH, 3-MHA, 4-MMP), ésteres y terpenos.
- La presencia de taninos de hollejo y derivados de la levadura, naturalmente ricos en aminoácidos específicos y glutatión, mejora la estabilidad del sabor de la cerveza reduciendo aldehídos, cetonas y lactonas, compuestos relacionados con la oxidación y el envejecimiento de la cerveza.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** está diseñado para mejorar el aroma, el perfil de sabor y la sensación en boca limpia y redonda de tu cerveza.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** mejora de manera eficiente, natural y sostenible el perfil aromático y de sabor de la cerveza, reduciendo la necesidad de utilizar grandes cantidades de variedades de lúpulo ricas en tioles.

## DOSIS Y USO

**Dosificación típica:** 40 g/hl de mosto frío/cerveza Se recomienda añadir 20 g/hl de FERMOPUS® AromaGlow directamente en el mosto frío, con otros 20 g/hl durante el dry-hopping o el spunding de la cerveza (a 2°P o ~8 puntos SG por encima de la gravedad final deseada). Es esencial utilizar levaduras cerveceras que expresen el gen IRC-7; esto ayuda a desbloquear y liberar los precursores tiólicos presentes en el lúpulo y a realizar la acción sinérgica con FERMOPUS® AromaGlow. Para obtener ayuda en la elección de las levaduras cerveceras perfectas, contacte al equipo técnico de AEB Brewing.

## PACKAGING Y ALMACENAMIENTO

**FERMOPLUS® AromaGlow** se confecciona en:

paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

*Contacte al equipo de atención al cliente local de AEB para conocer la disponibilidad de confecciones específicas para cada país.*

*Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa y del calor.*

*Al abrir, utilice el producto lo más rápidamente posible. Los paquetes abiertos y parcialmente utilizados deben mantenerse bien cerrados. Si durante el almacenamiento de un paquete abierto se observan signos de deterioro, no lo utilice y deseche el contenido de manera adecuada. En caso de duda, contacte al Servicio Técnico de AEB.*

## MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD

*Para más información, consulte la FICHA DE SEGURIDAD (FDS).*

## CONFORMIDAD

Este producto cumple con las directrices FAO/OMS-JECFA-FCC. Para más información, consulte la Declaración de Conformidad (DDS) o contacte con el Control de Calidad de AEB Group.™

## CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y OGM

Este producto está fabricado de acuerdo con el sistema de gestión de calidad certificado ISO 9001, aplicando las GMP y el estándar APPCC. Este producto no está tratado con radiaciones ionizantes. Para más información, consulte la Declaración de Conformidad (CdC) o contacte con el Control de Calidad del Grupo AEB.

## CONTACTOS

Para más información, visiten el sitio [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o envíen un correo electrónico a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com). El Grupo AEB es líder en el sector de las levaduras, la fermentación, las enzimas, la filtración, los detergentes, los equipos y las biotecnologías para la industria de la cerveza, el vino, las bebidas y los alimentos. AEB tiene una presencia global con sitios de producción en todo el mundo y estructuras de investigación y desarrollo dedicadas con laboratorios de control de calidad.