

# FERMOPLUS® AromaGlow

Nutriente para leveduras enriquecido com taninos de película de uva para melhorar o aroma, o perfil gustativo e as sensações em boca das cervejas.

## PROPRIEDADES DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO: taninos de película de uva, paredes celulares e autolisados de leveduras, ácido L-ascórbico.

**FERMOPLUS® AromaGlow** incorpora cerca de 20 mg/L de APA (Azoto prontamente assimilável) \*\* aplicando uma dose de 40 g/hl.

*\*Manoproteínas: glicoproteínas presentes na camada externa das paredes celulares de levedura.*

*\*\*Máximo obtido em análises por espectrofotometria enzimática.*

*Os métodos espectrofotométricos utilizados identificam, em separado, os valores que formam o APA: ião amónio e azoto dos grupos primários dos alfa-aminoácidos, azoto orgânico. A análise do azoto orgânico com a técnica NOPA não é específica para o aminoácido prolina uma vez que não é detetável devido à presença de grupos secundários; trata-se ainda de um aminoácido não facilmente assimilável pela levedura.*

*Estes valores podem divergir dos resultados obtidos pelo método do azoto total de Kjeldahl (TKN), o qual identifica todo o azoto presente. O intervalo de erro na medição e na produção é de +/-10%.*

## ESPECIFICAÇÕES

ASPETO:	Pó
COR:	Castanho claro
DENSIDADE:	0.4 – 0.6 g/mL

*Para dados adicionais sobre especificações consultar a Declaração de Conformidade (CDS) ou contactar o Serviço técnico-comercial da filial local da AEB Group.*

## PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PROPRIEDADES	UFG/g
Leveduras	<100
Bolores	< 10 <sup>3</sup>
Bactérias Lácticas	< 10 <sup>3</sup>
Bactérias Acéticas	< 10 <sup>3</sup>
Bactérias Totais (CBT)	< 100
<i>Escherichia Coli</i>	Ausente/1g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente/1g
Coliformes	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Ausente /25g
<i>Enterobacteria</i>	Ausente/1g

## BENEFÍCIOS DA APLICAÇÃO

- **FERMOPLUS® AromaGlow** maximiza a capacidade das leveduras que exprimem o gene IRC-7 em produzir compostos aromáticos ativos (através da biotransformação e do percurso de Ehrlich), exaltando as características a frutas tropicais, citrinos e notas florais das cervejas lupuladas.
- A especial composição de **FERMOPLUS® AromaGlow** favorece a produção de compostos aromáticos durante a fermentação, estimulando o metabolismo dos aminoácidos e dos precursores aromáticos por parte da levedura. Estes compostos incluem tióis polifuncionais (como 3-MH, 3-MHA, 4-MMP), ésteres e terpenos.
- A presença de taninos de película de uva e de derivados de levedura, naturalmente ricos em aminoácidos específicos e glutatião, melhora a estabilidade do sabor da cerveja reduzindo aldeídos, cetonas e lactonas, compostos relacionados com a oxidação e o envelhecimento da cerveja.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** foi estudado para melhorar o aroma, o perfil do sabor e a sensação limpa e arredondada em boca na cerveja produzida.
- **FERMOPLUS® AromaGlow** melhora de forma eficiente, natural e sustentável o perfil aromático e de sabor da cerveja, reduzindo a necessidade de utilizar elevada diversidade de lúpulos ricos em tióis.

## DOSES & APLICAÇÃO

Doses usuais: 40 g/hL de mosto frio/cerveja

É recomendado adicionar 20 g/hL de **FERMOPLUS® Aromaglow** diretamente no mosto frio e os outros 20 g/hL durante o dry-hopping ou a centrifugação da cerveja (a 2°P ou ~8 pontos SG acima da gravidade final desejada).

É essencial a utilização de leveduras de cerveja que exprimam o gene IRC-7 (Fermoale, Fermoale AY3, Fermoale AY4 e Weiss Arome+); isto contribui para desbloquear e libertar os precursores tiólicos presentes no lúpulo e a exercer a ação sinérgica com **FERMOPLUS® AromaGlow**.

*Para auxiliar na escolha das leveduras perfeitas para a cerveja, contactar a equipa técnica da AEB Brewing.*

## EMBALAGEM & ARMAZENAMENTO

**FERMOPLUS® AromaGlow** está disponível em:

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

Sacos com 5 kg.

*Contatar a equipa da AEB local para obter informações acerca da disponibilidade de embalagens específicas para cada país.*

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz direta e do calor.

Depois de abrir a embalagem, utilizar o produto o mais rapidamente possível. As embalagens que foram abertas e com produto remanescente devem ser armazenadas bem fechadas. Caso seja verificado algum sinal de deterioração do produto durante o armazenamento da embalagem aberta, não utilizar e eliminar o conteúdo de forma adequada. Em caso de dúvida contactar o Serviço Técnico AEB.

## CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com as diretrizes da FAO/OMS-JECFA-FCC.

Para mais informações consultar a Ficha de Conformidade (CDS) ou contactar o Departamento de Controlo de Qualidade da AEB local.

## CONTACTOS

Para mais informações, visite o site [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou solicite-as em [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

A AEB Group é líder no setor de leveduras, fermentação, enzimas, filtração, detergentes, equipamentos e biotecnologia para as indústrias da cerveja, vinhos, bebidas e alimentar. A AEB tem uma presença global com unidades fabris em todo o mundo e estruturas de investigação e desenvolvimento dedicadas dotadas de laboratórios próprios para o controlo de qualidade.

## MANIPULAÇÃO & SEGURANÇA

*Para informações adicionais, consultar também a ficha de segurança (MSDS).*

## CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE & OGM

Este produto é fabricado de acordo com o sistema de gestão de qualidade certificado ISO 9001, aplicando as normas GMP e HACCP.

Este produto não é tratado com radiação ionizante.

Para mais informações consultar a Ficha de Conformidade (CDS) ou contactar o Controlo de Qualidade da AEB local.