

FERMOPLUS® AromaGlow

Hefenährstoff, angereichert mit Traubenschalentanninen, um das Aroma von Bier zu verbessern. FERMOPLUS® AromaGlow verbessert das Aroma, das Geschmacksprofil und das Mundgefühl von Bieren effektiv und nachhaltig.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

ZUSAMMENSETZUNG: Tannine aus Traubenschalen, Schalen- und Hefeautolysaten, L-Ascorbinsäure.

FERMOPLUS® AromaGlow liefert ca. 20 mg/l APA (leicht assimilierbarer Stickstoff) ** bei einer Dosierung von 40 g/hl.

**Mannoproteine: Glykoproteine, die in der äußeren Schicht der Hefezellwände vorhanden sind.*

***Maximum ermittelt durch spektrophotometrisch-enzymatische Analyse.*

Separat verwendete spektrophotometrische Methoden identifizieren die Werte, die YAN bilden: Ammonium- und Stickstoffionen der primären Gruppen von Alpha-Aminosäuren, organischer Stickstoff. Die Analyse von organischem Stickstoff mit der N-OPA-Technik ist nicht spezifisch für die Aminosäure Prolin, da diese aufgrund des Vorhandenseins sekundärer Gruppen nicht nachweisbar ist; Es handelt sich außerdem um eine Aminosäure, die von Hefen nicht leicht aufgenommen werden kann.

Diese Werte können von den Ergebnissen abweichen, die mit der Kjeldahl-Gesamtstickstoffmethode (TKN) erzielt wurden, die den gesamten vorhandenen Stickstoff identifiziert. Der Fehlerbereich bei Messung und Produktion beträgt +/- 10 %.

SPEZIFIKATIONEN

ERSCHEINUNGSBILD:	Pulver
FARBE:	Hellbraun
DICHTE:	0,4 – 0,6 g/ml

Weitere Spezifikationsdaten finden Sie im Konformitätsblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB-Gruppe.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

EIGENSCHAFTEN	UFG/g
Hefen	<100
Schimmelpilze	< 10 ³
Milchsäurebakterien	< 10 ³
Essigsäurebakterien	< 10 ³
Gesamtbakterienzahl (CBT)	< 100
Escherichia coli	Nichtvorhanden/1g
Staphylococcus aureus	nichtvorhanden/1g
Coliforme Bakterien	< 100
Salmonella spp.	Nichtvorhanden/25g
Enterobakterien	fehlen/1g

VORTEILE DER ANWENDUNG

- **FERMOPLUS® AromaGlow** maximiert die Fähigkeit von Hefestämmen, die das IRC-7-Gen exprimieren, aktive Aromastoffe zu produzieren (durch Biotransformation und den Ehrlich-Weg) und verstärkt so die tropischen Frucht-, Zitrus- und Blumenartigen Aromaeigenschaften von Hopfenbieren.

- Die besondere Zusammensetzung von **FERMOPLUS® AromaGlow** begünstigt die Bildung aromatischer Verbindungen während der Fermentation und fördert den Stoffwechsel von Aminosäuren und aromatischen Vorläufern durch die Hefe. Zu diesen Verbindungen gehören polyfunktionelle Thiole (wie 3-MH, 3-MHA, 4-MMP), Ester und Terpene.

- Das Vorhandensein von Tanninen aus Traubenschalen und Hefederivaten, die von Natur aus reich an spezifischen Aminosäuren und Glutathion sind, verbessert die Geschmacksstabilität von Bier durch die Reduzierung von Aldehyden, Ketonen und Lactonen, Verbindungen, die mit der Oxidation und Alterung von Bier verbunden sind.

- **FERMOPLUS® AromaGlow** wurde entwickelt, um das Aroma, das Geschmacksprofil und das saubere, runde Mundgefühl Ihres Bieres zu verbessern. **FERMOPLUS® AromaGlow** verbessert effizient, natürlich und nachhaltig das Aroma- und Geschmacksprofil von Bier und reduziert den Einsatz großer Mengen thiolreicher Hopfensorten.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Dosierung: 40 g/hl kalter Würze/Bier

Es wird empfohlen, 20 g/hl **FERMOPLUS® AromaGlow** direkt in die kalte Würze zu geben, weitere 20 g/hl beim Kalthopfen oder Spunden des Bieres (bei 2°P oder -8 SG-Punkten über dem gewünschten Restextrakt).

Es ist unbedingt erforderlich, Brauhefen zu verwenden, die das IRC-7-Gen exprimieren; Dies trägt dazu bei, die im Hopfen vorhandenen Thiolvorläufer zu entblocken und freizusetzen und die dinergistische Wirkung von **FERMOPLUS® AromaGlow** auszuüben.

Wenn Sie Hilfe bei der Auswahl der perfekten Brauhefen benötigen, wenden Sie sich an das technische Team von AEB Brewing.

VERPACKUNG & LAGERUNG

FERMOPLUS® AromaGlow ist verpackt in:

500-g-Packungen in 10-kg-Kartons.

5 kg netto Säcke.

Bitte wenden Sie sich an Ihr lokales AEB-Kundendienstteam, um Informationen zur länderspezifischen Verpackungsverfügbarkeit zu erhalten.

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, geschützt vor direktem Licht und Hitze.

Beim Öffnen das Produkt möglichst schnell verbrauchen. Geöffnete und teilweise verbrauchte Verpackungen müssen dicht verschlossen gelagert werden. Wenn Sie beim Aufbewahren eines offenen Beutels Anzeichen einer Beschädigung bemerken, verwenden Sie ihn nicht und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Technischen Service von AEB.

KONFORMITÄT

Dieses Produkt entspricht den FAO/WHO-JECFA-FCC-Richtlinien.

Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group.

HANDHABUNG & SICHERHEIT

Weitere Informationen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt (MSDS).

QUALITÄT SZERTIFIZIERUNG & GMO

Dieses Produkt wird gemäß dem ISO 9001-zertifizierten Qualitätsmanagementsystem unter Anwendung der GMP- und HACCP-Standards hergestellt.

Dieses Produkt wird nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Weitere Informationen finden Sie im Konformitätsdatenblatt (CDS) oder wenden Sie sich an die Qualitätskontrolle der AEB Group

KONTAKTE

Für weitere Informationen besuchen Sie www.aeb-group.com oder senden Sie eine E-Mail an info@aeb-group.com.

Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Fermentation, Enzyme, Filtration, Reinigungsmittel, Ausrüstung und Biotechnologie für die Bier-, Wein-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. AEB verfügt über eine globale Präsenz mit Produktionsstandorten auf der ganzen Welt und speziellen Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen mit Qualitätskontrolllabors.