

FERMOPLUS® AromaGlow

Nutriments pour levures enrichi en tanins de peaux de raisin pour améliorer l'arôme dans la bière. FERMOPLUS® AromaGlow améliore le profil aromatique, le goût et la sensation en bouche des bières de manière efficace et durable.

PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

COMPOSITION: Tanins de peau de raisin, parois cellulaires de levure, autolysats de levure, acide L-ascorbique.

FERMOPLUS® AromaGlow fournit environ 20 mg/l d'AZF (Azote Zymosé Fermentescible)** à un dosage de 40 g/hl.

*** Quantité obtenue par analyse spectrophotométrique-enzymatique. Les méthodes spectrophotométriques identifient séparément les valeurs formant l'AZF : ion ammonium et azote des groupes primaires des acides aminés alpha et de l'azote organique. L'analyse de l'azote organique par la technique N-OPA n'est pas spécifique pour l'acide aminé proline, qui n'est pas détectable en raison de la présence de groupes secondaires ; il s'agit également d'un acide aminé qui n'est pas facilement assimilé par les levures. Ces valeurs peuvent différer des résultats obtenus avec 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:	0,4 – 0,6 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

PROPRIÉTÉS	UFG/g
Levures	<100
Moisissures	< 10 ³
Bactéries lactiques	< 10 ³
Bactéries acétiques	< 10 ³
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

APPLICATION BENEFITS

- FERMOPLUS® AromaGlow maximise la capacité des souches de levure exprimant le gène IRC-7 à produire des composés aromatiques actifs (par biotransformation et voie de l'Ehrlich), renforçant les caractéristiques tropicales, d'agrumes et florales des bières houblonnées.
- La composition spéciale de FERMOPLUS® AromaGlow favorise la production de composés aromatiques pendant la fermentation, encourageant le métabolisme des précurseurs aromatiques d'acides aminés par les levures. Ces composés incluent les thiols polyfonctionnels (comme 3-MH, 3-MHA, 4-MMP), les esters et les terpènes.
- La présence de tanins de peau de raisin et de dérivés de levure naturellement riches en acides aminés spécifiques et en glutathion améliore la stabilité des arômes en réduisant les aldéhydes, cétones et lactones, des composés liés à l'oxydation et au vieillissement de la bière.
- FERMOPLUS® AromaGlow est conçu pour améliorer le profil aromatique, la saveur et la sensation en bouche nette et ronde de votre bière.
- FERMOPLUS® AromaGlow améliore efficacement, naturellement et durablement le profil aromatique et gustatif de la bière, réduisant ainsi le besoin d'utiliser de grandes quantités de variétés de houblon riches en thiols.

DOSAGE & APPLICATION

Dosage typique : 40 g/hl de moût ou de bière froide.

Il est recommandé d'ajouter 20 g/hl de FERMOPLUS® AromaGlow directement dans le moût froid avec 20 g/hl supplémentaires lors du houblonnage à sec ou lors du spunding de la bière (à 2°P ou environ 8 points SG au-dessus de la densité finale cible).

Il est essentiel d'utiliser une levure de brassage exprimant le gène IRC-7, ce qui aide à libérer les précurseurs de thiols présents dans FERMOPLUS® AromaGlow et à réaliser l'interaction synergique avec les acides aminés aromatiques.

Pour obtenir de l'aide dans le choix des levures de brassage parfaites, contactez l'équipe technique de brassage AEB.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

FERMOPLUS® AromaGlow est conditionné en :

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

Sacs de 5 kg nets.

Veillez contacter votre équipe locale de support client AEB pour la disponibilité des tailles de conditionnement 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 le plus rapidement possible. Les emballages ouverts et partiellement utilisés doivent être soigneusement refermés. En cas de signes de détérioration pendant le stockage d'un sac ouvert, ne pas utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. En cas de doute, contactez 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 ou envoyer un email à 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.