



啤酒酵母营养素

BrewBoost Zinc Enriched

产品信息

BREWBOOST™
Zinc Enriched

平衡质量和效率， 促进发酵

精酿啤酒厂严格操作，确保啤酒保持始终如一的最佳品质，保证顾客每次享受到啤酒厂计划实现的口味体验。

除了酿酒工艺和市场压力，还有一个一贯的要求是优化效率和成本。

酵母回收重复使用方案可以降低酵母成本，但也会降低酵母活性，导致发酵缓慢或停滞、不利的风味影响，增加处理这些问题的相关成本。此外，若精酿啤酒厂使用高比例的辅料来降低总成本，发酵营养和风味/香气也会受到负面影响。

介绍BrewBoost

BrewBoost从2000多种酵母菌种中精选而出，特别适用于并且能够有机结合高水平的锌。发酵科学家发现麦芽汁里补充锌（以盐的形式或通过酵母载体），对酿酒厂是有利的。



特别挑选的非活性酵母发酵营养素
含有高水平的有机结合锌。



“有机结合”锌与锌盐相比，在其所投放环境中的生物利用度更高。

类型：

BrewBoost是一种精选的非活性酵母发酵营养素，含有高水平的有机结合锌，这种矿物经证明对酿造发酵具有积极影响。

这种营养酵母补充剂提供随时可用的氮和锌来源，确保啤酒麦芽汁的发酵。

特征：

- BrewBoost所含锌的生物利用度高，这是酵母营养的关键因素
- 只有使用健康的酵母配合营养均衡的麦芽汁，才能完成安全、完整的发酵过程。即便是全麦芽制作的麦芽汁，也需要补充锌。

应用：

BrewBoost可用于确保所有啤酒发酵。使用BrewBoost，啤酒风味更稳定，味道更清醇、更均衡。



更好的絮凝



无硫磺味



更好的发酵度



降低双乙酰

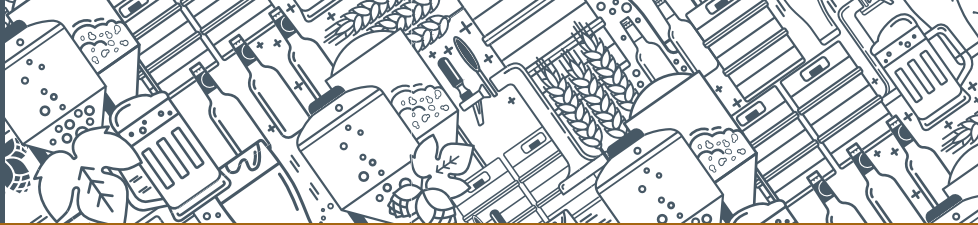


增强酵母活力



快速、一致性的发酵





啤酒酵母营养素

产品信息

科学背景

锌是酶醇脱氢酶的辅因子，它控制着酵母中膜的蛋白质合成和凝脂的形成。酵母生长和代谢需要锌，因为它刺激麦芽糖和麦芽三糖的摄取，提高发酵速度，在酵母絮凝中发挥关键作用。麦芽汁本身无法提供足够的锌完成持续发酵。酵母需要0.050 – 0.300 ppm的可用锌：拉格啤酒需要量较少（0.050 – 0.150 ppm），艾尔啤酒需要量较多（0.150 – 0.300 ppm）。

配方： BrewBoost是一种天然的富锌非活性酵母（酿酒酵母）。

包装的典型分析：

% 干重	94 – 97%
锌含量	> 50,000 ppm
细菌总数 (cfu/g)	< 1.0E+03
非酵母属 (cfu/g)	< 1.0E+03

使用说明：

- 1 BrewBoost易溶于水。
- 2 在煮沸结束前10分钟将BrewBoost加入酿造水壶中，或加到漩涡中。

添加量： 1-2 g / hL麦芽汁；添加量随原麦芽汁的浓度和酿造条件而变。

储存条件： 产品应保存于室温干燥环境中。

保质期： 生产日期起四年。

包装： 500g可重复密封包装和袋装。

从精酿啤酒爱好者的角度为**精酿啤酒厂**打造

特征及益处

啤酒厂在重复使用酵母或使用高比例的辅料时，将BrewBoost作为工艺添加剂，可以从非活性酵母和天然结合的锌，取得积极的发酵营养作用。

我们的酿酒厂和酵母技术专家与外部发酵专家合作评估潜在的好处，研究表明，使用BrewBoost：

- ✓ 包含天然富锌的酿酒酵母
- ✓ 确保麦芽汁中有足够的锌
- ✓ 促进麦芽汁中酵母细胞内锌的累积
- ✓ 经过几代重复使用酵母仍达到一致的发酵和啤酒质量
- ✓ 缩短发酵时间
- ✓ 促进麦芽糖和麦芽三糖的摄取，最大限度地提高酒精产量
- ✓ 降低因酵母健康状态不佳导致发酵缓慢，从而产生异味的风险
- ✓ 有利于高浓发酵
- ✓ 在使用高比例的辅料来优化发酵流程和效率时有益
- ✓ 促进更好的絮凝，减少啤酒损失

