



## NUTRIENTE PARA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA

# BrewBoost enriquecido con zinc

Información del producto

**BREWBOOST™**  
Zinc Enriched

## Equilibrar la calidad y la eficacia para potenciar la fermentación

Los productores de cerveza artesanal son rigurosos en la tarea de garantizar que su cerveza tenga la mejor calidad y homogeneidad, de manera que sus clientes puedan disfrutar del mismo sabor al que aspira el productor una y otra vez.

Esto, combinado con el proceso de producción de cerveza y la presión del mercado, también muestra una necesidad permanente de optimizar la eficacia y el coste.

Un protocolo de reutilización de la levadura en la producción de cerveza no solo puede reducir el coste de la levadura, sino que igualmente reduce su vitalidad. Esto puede desencadenar fermentaciones paradas o demoradas, efectos negativos en el sabor y aumentos en el coste que implica abordar esas cuestiones. Además, cuando los productores de cerveza artesanal usan altos niveles de adjuntos para reducir los costes generales, los nutrientes de la fermentación y el sabor/aroma también pueden verse afectados.

## Presentamos BrewBoost

Especialmente seleccionado entre nuestro sólido banco de 2000 cepas de levadura, BrewBoost es adecuado y capaz de ligar altos niveles de zinc de manera orgánica. Científicos especializados en fermentación han identificado que suplementar el mosto con zinc (en forma de sal o mediante un portador de levadura) puede tener beneficios para los productores de cerveza.



Nutriente para la fermentación a base de levadura inactiva especialmente seleccionada que contiene **un alto nivel de zinc ligado de manera orgánica.**



El zinc «ligado de manera orgánica» puede tener un **nivel más alto de biodisponibilidad** para el medioambiente que las sales de zinc.

### Tipo:

BrewBoost es un nutriente para la fermentación a base de levadura inactiva especialmente seleccionada que contiene un alto nivel de zinc ligado de manera orgánica, un mineral que ha demostrado tener un efecto positivo en la fermentación cervecera.

Este suplemento nutricional proporciona fuentes fácilmente obtenibles de nitrógeno y zinc para **garantizar la fermentación del mosto de cerveza.**

### Características:

- BrewBoost presenta una alta biodisponibilidad de zinc, un factor clave para la nutrición de la levadura.
- Una fermentación segura y completa solo puede obtenerse con una biomasa de levadura saludable fermentando un mosto con un contenido equilibrado de nutrientes. Incluso un mosto totalmente a base de malta molidura requiere un suplemento de zinc.

### Aplicación:

BrewBoost puede utilizarse para garantizar la fermentación de todas sus cervezas. Con BrewBoost, obtendrá un sabor más homogéneo y producirá cervezas más limpias y equilibradas.



Mejor floculación



Sin notas azufradas



Mejor atenuación



Diacetilo más bajo

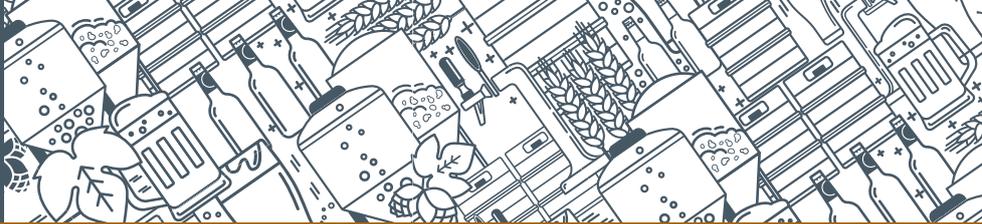


Viabilidad de la levadura mejorada



Fermentación rápida y homogénea





## NUTRIENTE PARA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA

### Información del producto

#### Base científica

El zinc es un cofactor para la enzima de alcohol deshidrogenasa, que rige la síntesis proteínica y la composición de membranas de fosfolípidos en levaduras. El zinc es necesario para el crecimiento y el metabolismo de la levadura, ya que estimula la absorción de maltosa y maltotriosa, aumenta la tasa de fermentación y desempeña una función clave en la floculación de la levadura. El mosto por sí solo no proporciona suficiente zinc para lograr fermentaciones homogéneas. La levadura requiere entre 0,050 y 0,300 ppm de zinc disponible: la Lager necesita menos (0,050 - 0,150 ppm), mientras que la tipo Ale necesita más (0,150 - 0,300 ppm).

**Fórmula:** BrewBoost es una levadura inactiva enriquecida con zinc natural (*Saccharomyces cerevisiae*).

#### Análisis típico en el envasado:

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| % de sólidos               | 94 - 97%     |
| Contenido de zinc          | > 50,000 ppm |
| Total de bacteria (cfu/g)  | < 1.0E+03    |
| Levadura silvestre (cfu/g) | < 1.0E+03    |

#### Instrucciones de uso:

- 1 BrewBoost se disuelve fácilmente en agua.
- 2 Añada BrewBoost a la olla para hervir 10 minutos antes de que acabe la cocción o al remover en remolino.

**Índice de dosificación:** 1-2 g/hL de mosto. El índice de dosificación varía con la gravedad original del mosto, además de con las condiciones de producción de la cerveza.

**Condiciones de almacenamiento:** el producto debe almacenarse en **condiciones secas a temperatura ambiente**.

**Vida útil:** cuatro años desde la fecha de producción.

**Envasado:** packs reutilizables de 500g y sobres.

Para **productores de cerveza artesanal**  
de amantes de la cerveza artesanal

#### Ventajas y beneficios

Los productores de cerveza, incorporando BrewBoost a su proceso de reutilización de la levadura o utilizando altos niveles de adjuntos, pueden beneficiarse de un producto que ofrece un **efecto positivo en los nutrientes de la fermentación** tanto por parte de la levadura inactiva como del beneficio resolutorio del zinc ligado naturalmente a ella.

**Nuestros productores de cerveza y tecnólogos de la levadura han trabajado con especialistas en fermentación externos para evaluar los posibles beneficios. Los estudios demuestran que el uso de BrewBoost:**

- ✓ **Contiene *Saccharomyces cerevisiae*, enriquecido naturalmente con zinc**
- ✓ **Garantiza que haya zinc suficiente disponible en el mosto**
- ✓ **Fomenta la acumulación de zinc dentro de las células de levadura en el mosto**
- ✓ **Produce una fermentación homogénea y cerveza de calidad durante generaciones de reutilización**
- ✓ **Reduce el tiempo de fermentación**
- ✓ **Fomenta la absorción óptima de maltosa y maltotriosa para maximizar la producción de alcohol**
- ✓ **Reduce el riesgo de una fermentación lenta debido a la insolubilidad de la levadura, que podría conducir a la producción de sabores indeseados**
- ✓ **Es beneficioso en fermentaciones de alta gravedad**
- ✓ **Es beneficioso cuando se emplean altos niveles de adjuntos para optimizar el proceso de fermentación y su eficacia**
- ✓ **Fomenta una mejor floculación y reduce la pérdida de cerveza**

