

NUTRIENTE DE FERMENTAÇÃO DE CERVEJA

BrewBoost enriquecido com zinco

informação de produto

BREWBOOST™

Zinc Enriched

Equilíbrio entre qualidade e eficiência para melhor fermentação

Os cervejeiros artesanais rigorosos no que toca a garantir que a sua cerveja é da melhor e mais consistente qualidade, para que os seus clientes possam desfrutar vezes sem conta da experiência gustativa fabricada pelos seus criadores.

Se combinarmos isto com o processo de fabrico de cerveja e as pressões do mercado, há também uma necessidade constante de otimizar a eficiência e os custos.

Um protocolo de fabrico de cerveja com reinoculação de levedura permite reduzir os custos de fermentação, mas também reduz a vitalidade da levedura e pode conduzir a fermentações mais lentas ou interrompidas, impacto negativo no sabor e aumento de custos relacionados com a resolução destes problemas. Além disso, nos casos em que as cervejeiras utilizem níveis elevados de adjuvantes para reduzir os custos totais, a nutrição da fermentação e o sabor/aroma podem sofrer impactos negativos.

Apresentação do BrewBoost

Especialmente selecionado entre o nosso banco de 2000 estirpes de levedura fortes, o BrewBoost é adequado para ligar elevados níveis de zinco de forma orgânica. Os cientistas da fermentação concluíram que a suplementação do mosto com zinco (na forma de sal ou através de um veículo de levedura) poderá ser benéfica para os cervejeiros.



Em particular nutrientes inativos de fermentação selecionados e baseados em levedura, contendo um **elevado nível de zinco ligado organicamente**.



O zinco 'ligado organicamente' poderá ter um **nível mais elevado de biodisponibilidade** no ambiente em que é adicionado do que os sais de zinco.

Tipo:

O BrewBoost é um nutriente de fermentação baseado em levedura inactivada especialmente selecionado que contém um elevado nível de zinco ligado organicamente, um mineral que tem um efeito positivo comprovado na fermentação de cerveja.

Este suplemento de fermento nutricional fornece fontes de azoto e zinco prontamente disponíveis que **garantem a fermentação do mosto de cerveja**.

Características:

- O BrewBoost apresenta uma elevada biodisponibilidade de zinco, um fator determinante para a nutrição da levedura.
- Uma fermentação segura e completa apenas pode ser obtida com a fermentação de mosto equilibrado ao nível nutricional através de biomassa de fermento saudável. Mesmo o mosto baseado totalmente em grão de malte requer suplementação com zinco.

Aplicação:

O BrewBoost pode ser utilizado para assegurar a fermentação de todas as suas cervejas. Ao utilizar o BrewBoost irá obter uma maior consistência em termos de sabor, e irá produzir cervejas mais límpidas e equilibradas.



Melhor floculação



Sem notas de enxofre



Melhor atenuação



Menos diacetilo

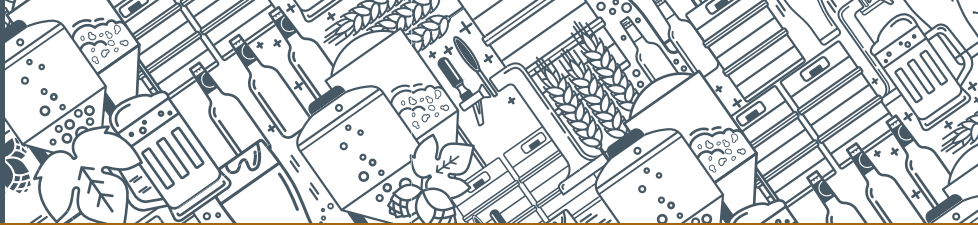


Melhor viabilidade do fermento



Fermentação rápida e consistente





NUTRIENTE DE FERMENTAÇÃO DE CERVEJA

informação de produto

Documentação científica

O zinco é um cofator da enzima álcool desidrogenase, regulando a síntese de proteína e a composição fosfolipídica das membranas das leveduras. O zinco é necessário para o crescimento e metabolismo do levedura, estimulando a retenção de maltose e maltotriose, aumentando a velocidade de fermentação e desempenhando um papel crucial na floculação da levedura. O mosto só por si não produz zinco suficiente para uma fermentação consistente. A levedura precisa entre 0,050 e 0,300 ppm de zinco disponível: uma cerveja lager precisa de menos (0,050 - 0,150 ppm) e uma cerveja ale precisa de mais (0,150 - 0,300 ppm).

Formulação: O BrewBoost é um fermento inativo enriquecido naturalmente em zinco (*Saccharomyces cerevisiae*).

Análise usual na embalagem:

% sólidos	94 - 97%
Teor de zinco	> 50,000 ppm
Total de bactérias (cfu/g)	< 1.0E+03
Fermento selvagem (cfu/g)	< 1.0E+03

Instruções de utilização:

- 1 O BrewBoost dissolve-se rapidamente em água.
- 2 Adicionar o BrewBoost à chaleira 10 min. antes de terminar de ferver, ou durante a brassagem.

Taxa inoculação: 1-2 g/hL de mosto; a dose de fermento varia consoante a gravidade original do mosto e as condições de fabrico da cerveja.

Condições de armazenamento: O produto deve ser guardado em local seco à temperatura ambiente.

Validade: Quatro anos desde a data de produção.

Embalagens: Saquetas e embalagens com fecho de 500g.

para **Mestres Cervejeiros**
dos apreciadores de cervejas artesanais

Características e vantagens

Os cervejeiros que adicionem o BrewBoost à reinoculação da levedura no seu processo de fabrico ou que utilizem elevados níveis de adjuvantes, podem beneficiar de um produto que proporciona um **impacto nutricional positivo da fermentação** quer da levedura inactiva como das vantagens positivas do zinco ligado de forma natural ao mesmo.

Os nossos mestres cervejeiros e técnicos de fermentação têm vindo a trabalhar com especialistas externos em fermentação para avaliar os potenciais benefícios, e os seus estudos têm demonstrado que o uso do BrewBoost:

- ✓ Proporciona *Saccharomyces cerevisiae* naturalmente enriquecidas com zinco
- ✓ Garante que está disponível zinco suficiente no mosto
- ✓ Promove a acumulação de zinco no interior das células de levedura do mosto
- ✓ Produz uma fermentação constante e cerveja de qualidade ao longo de várias gerações de reinoculação
- ✓ Reduz o tempo de fermentação
- ✓ Promove o máximo de retenção de maltose e maltotriose maximizando o teor alcoólico
- ✓ Reduz o risco de fermentação lenta devido à fraca qualidade da levedura e que pode conduzir à produção de sabores anormais
- ✓ É vantajoso em fermentações de alta gravidade
- ✓ É vantajoso quando são utilizados níveis elevados de adjuvantes para otimizar o processo de fermentação e a sua eficiência
- ✓ Promove uma melhor floculação e reduz as perdas de cerveja

