



## FERMENTATIONSNÄHRSTOFF FÜR BIERE

# BrewBoost mit Zink angereichert

Produktinformation

# BREWBOOST™

Zinc Enriched

## Zur Sicherstellung der Qualität und Wirksamkeit beim Gärungsprozess

Craftbeer-Brauer sind sehr gründlich, wenn es darum geht, dass ihr Bier die beste und einheitlichste Qualität aufweisen soll. Nur so können sie ihren Kunden ein einmaliges Geschmackserlebnis bieten.

Kombinieren wir dies noch mit Brauprozess, Marktdruck und der stetigen Anforderung, Effizienz und Kosten zu verbessern.

Ein Brauprotokoll zur Hefewiederanstellung kann die Hefekosten verringern, reduziert jedoch auch die Vitalität der Hefe. Dies kann träge oder festsitzende Fermentationen hervorrufen sowie negative Auswirkungen auf den Geschmack haben, was wiederum zu einem Kostenanstieg führen kann, da diese Probleme behandelt werden müssen. Wenn Craftbeer-Brauer hohe Rohfruchtanteile verwenden, um die Gesamtkosten zu senken, können der Fermentationsnährstoff sowie Geschmack und Aroma ebenfalls negativ beeinflusst werden.

## Vorstellung von BrewBoost

BrewBoost wurde speziell aus unserer mit 2000 Stämmen ausgestatteten Hefebank ausgewählt und ist bestens geeignet, hohe Zinkspiegel organisch zu binden. Gärungswissenschaftler haben herausgefunden, dass die Zugabe von Zink zur Bierwürze (in Salzform oder über einen Hefeträgerstoff) für Brauer von Vorteil sein kann.



Speziell ausgewählter inaktiver und hefebasierender Fermentationsnährstoff, der einen **hohen Spiegel an organisch gebundenem Zink** aufweisen.



Organisch gebundenes Zink kann ein **höheres Maß an Bioverfügbarkeit** für die Umgebung, in der es sich befindet, haben, als Zinksalze.

### Typ:

BrewBoost ist ein speziell ausgewählter, hefebasierter Fermentationsnährstoff, der einen hohen Spiegel an organisch gebundenem Zink - einem Mineral, das seine positive Auswirkung auf den Brauvorgang bewiesen hat - aufweist.

Dieser nährstoffreiche Hefezusatz bietet eine stets verfügbare Stickstoff- und Zinkquelle, um die Gärung der Bierwürze sicherzustellen.

### Eigenschaften:

- BrewBoost weist eine hohe Bioverfügbarkeit von Zink auf, welches ein Schlüsselfaktor in der Hefeernährung ist.
- Eine sichere und vollständige Gärung kann nur mit einer gesunden Hefebiomasse in einer nährstoffreichen und ausbalancierten Bierwürze erreicht werden. Sogar eine vollständig malzschrotbasierte Würze erfordert die Zugabe von Zink.

### Anwendung:

BrewBoost kann für die sichere Gärung aller Ihrer Biere verwendet werden. Indem Sie BrewBoost verwenden, können Sie eine höhere Geschmackskonsistenz erzielen und reinere und ausgeglichene Biere produzieren.



Bessere Ausflockung



Keine Schwefelnote



Bessere Vergärung



Weniger Diacetyl

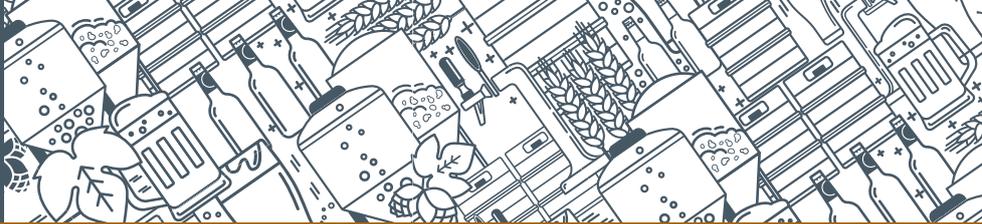


Verbesserte Hefevitalität



Schnelle und konsistente Gärung





# FERMENTATIONSNÄHRSTOFF FÜR BIERE

## Produktinformation

### Wissenschaftlicher Hintergrund

Zink ist ein Cofaktor für die Enzym-Alkoholdehydrogenase. Es reguliert die Synthese und die Zusammensetzung von Phospholipid der Membranen in Hefen. Zink ist erforderlich für das Wachstum und den Metabolismus von Hefe, da es die Aufnahme von Maltose und Maltotriose anregt, die Gärungsrate erhöht und eine Schlüsselrolle bei der Hefeausflockung spielt. Bierwürze allein enthält nicht genügend Zink für eine gleichmäßige Gärung. Hefe benötigt zwischen 0,050 und 0,300 ppm verfügbares Zink: Lagerbier benötigt weniger (0,050 - 0,150 ppm) und Ale benötigt mehr (0,150 - 0,300 ppm).

**Rezeptur:** BrewBoost ist eine natürliche, mit Zink angereicherte, inaktive Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*).

#### Typische Analyse bei der Verpackung:

% Feststoffe	94 - 97%
Zinkgehalt	> 50,000 ppm
Bakterien gesamt (KBE/g)	< 1.0E+03
Wilde Hefe (KBE/g)	< 1.0E+03

#### Gebrauchsanweisung:

- 1 BrewBoost kann einfach in Wasser aufgelöst werden.
- 2 Fügen Sie BrewBoost dem Kessel oder Whirlpool 10 Minuten vor Ende des Kochprozesses hinzu.

**Dosage:** 1-2 g / hL der Würze; die Anstellhefemenge hängt von der Stammwürze sowie den Braubedingungen ab.

**Lagerbedingungen:** Das Produkt sollte unter trockenen Bedingungen bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

**Haltbarkeit:** Vier Jahre ab Herstellungsdatum.

**Verpackung:** 500G wiederverschließbare Packungen und Beutel.

für **Craftbeer-Brauer** von Craftbeer-Freunden

### Merkmale und Vorteile

Brauer, die BrewBoost als Beigabe im Gärungsprozess bei der Wiederanstellung von Hefe verwenden oder hohe Rohfruchtanteile verwenden, können von einem Produkt profitieren, das sich **positiv auf das Nährstoffangebot für die Fermentation auswirkt**, sowohl auf Basis der inaktiven Hefe wie auch dem natürlich damit verbundenen Zink.

**Unsere Brauer und Hefeexperten haben mit externen Gärungsspezialisten zusammengearbeitet, um den potentiellen Nutzen zu überprüfen. Studien zur Verwendung von BrewBoost haben folgendes gezeigt:**

- ✓ **Verfügt über natürliche, mit Zink angereicherte *Saccharomyces cerevisiae***
- ✓ **Stellt sicher, dass Zink in der Würze verfügbar ist**
- ✓ **Fördert die Anhäufung von Zink innerhalb der Hefezellen in der Würze**
- ✓ **Produziert eine gleichmäßige Gärung und Bierqualität über Generationen von Hefe**
- ✓ **Reduziert die Gärungszeit**
- ✓ **Fördert die optimale Aufnahme von Maltose und Maltotriose zur Maximierung des Alkoholertrags**
- ✓ **Reduziert das Risiko von trägen Gärungen aufgrund schlechten Hefezustands, was zur Produktion von Fehlparmen führen kann**
- ✓ **Nützlich in Gärungsprozessen mit hoher Stammwürze**
- ✓ **Nützlich bei der Verwendung hoher Rohfruchtanteile zur Optimierung des Gärungsprozesses und der Gärungseffizienz**
- ✓ **Fördert die Ausflockung und mindert den Bierverlust**

