

FERMOPLUS GSH



IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY

FERMOPLUS GSH

Nutriente potente com ação antioxidante para fermentações em cerveja durante a fase de propagação

Extrato de levedura, selecionado pela Unidade de Biotecnologia do Grupo AEB com a finalidade de proporcionar, durante a propagação, um desenvolvimento ideal na fase exponencial, com uma função protetora, devido à presença natural de glutatião.

Capacidade nutricional da cepa selecionada

Fermoplus® GSH provém de uma alta seleção de levedura do tipo *Saccharomyces cerevisiae*, com o objetivo de participar como célula desativada a uma apropriada nutrição das leveduras de cerveja, tanto em baixa, quanto em alta fermentação. Revela-se especialmente eficaz no primeiro tanque de propagação, e pode ser inserido até o final da propagação.

Alta capacidade antioxidante: a função metabólica durante a fermentação

A característica inovadora de Fermoplus® GSH reside na capacidade de proporcionar uma quantidade elevada de glutatião, graças à seleção da cepa PB, que possui naturalmente uma quantidade elevada de GSH e ao processo de produção do Grupo AEB.

O glutatião é um tripeptídeo atípico: g-Glutamyl-Cisteil-Glicina, potente redutor biológico, que protege as células das leveduras dos radicais livres e dos danos da oxidação.

No caso de uso da levedura seca, na fase de hidratação, as células vivas importam o oxigênio durante a multiplicação, porém, não tem ainda a capacidade de sintetizar o glutatião: Fermoplus® GSH permite à levedura de cerveja se proteger contra o stress oxidativo e regenerar constantemente o glutatião desde o início da multiplicação, graças a uma concentração próxima a 9% de matéria ativa.

Um funcionamento perfeitamente adequado à cervejaria

No início da fermentação são consumidos os nutrientes do extrato de levedura e o nível de glutatião diminui notavelmente, prova que foi consumido da levedura de cerveja durante a sua fase de crescimento exponencial. O nível de glutatião volta a ser importante no final da fermentação ou no início da maturação, do momento que as células mortas soltam esta fração.

O objetivo da proteção da levedura durante a fase de multiplicação é a garantia de reproduzir uma qualidade idêntica, em qualquer que seja a geração ou o mix de geração usadas, graças à proteção contra a oxidação da cepa e outros aminoácidos, que só trariam piora para as cepas irmãs, com resultado final de ausência de aromas, ou sua oxidação.



Como controlar uma cepa de elevada concentração de glutatião?

A cepa, selecionado e essicada, é imediatamente explodida na torre de atomização, após ter efetuado várias análises para o rastreamento e padronização do processo, e exatamente, por via enzimática e com análise HPLC.

Doses e modalidade de emprego

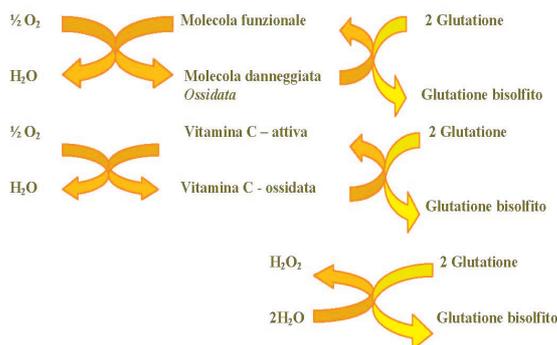
Fermoplus®GSH se usa como meio de fermentação na fase de multiplicação. Deve ser usado no primeiro tanque de multiplicação de 30 a 50 g/hL.

Em caso de cepas difíceis de fermentar, adicionar 5 g/hL no tanque de multiplicação 2 ou 3.

Embalagem

Sacos de 5 kg e 25 kg.

A divisão Beverage do Grupo AEB está a vossa disposição para efetuar testes preliminares para definir a dosagem ideal em função do material, da escolha da cepa no interior da cervejaria. Um poster foi apresentado no Congresso EBC em Hamburgo (maio 2009).



AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A
Matriz
São José dos Pinhais - PR - SAC 0800 722 5217
Filial
Garibaldi - RS - Fone: 54 3463-8079

E-mail aeb@aeb-brasil.com.br
Site: www.aeb-group.com