

## NUTRIMENT DE FERMENTATION POUR LA BIÈRE

# BrewBoost enrichi en zinc

Informations produit

**BREWBOOST™**  
Zinc Enriched

## Concilier qualité et efficacité pour améliorer la fermentation

Les brasseurs artisanaux veillent rigoureusement à ce que leur bière soit d'une qualité optimale et aussi constante que possible afin que leurs clients puissent profiter de l'expérience gustative que le brasseur cherche à reproduire encore et encore.

Ajoutez à cela la pression relative au processus de brassage et au marché. Il y a aussi une nécessité constante à optimiser l'efficacité et les coûts.

Un protocole de brassage avec réensemencement peut réduire les coûts de levure mais également la vitalité de la levure. Cela peut entraîner des fermentations lentes ou des arrêts de fermentation, des répercussions négatives en termes de goût et une augmentation des coûts liés à la résolution de ces problèmes. De plus, lorsque les brasseurs artisanaux utilisent des niveaux élevés de d'adjuvants pour réduire les coûts globaux, la nutrition pendant la fermentation et le goût/l'arôme peuvent également être impactés de manière négative.

## Présentation de BrewBoost

Spécialement sélectionné à partir de notre banque de 2 000 souches de levures, BrewBoost est parfaitement adapté et capable de fixer des niveaux élevés de zinc de manière organique. Les scientifiques de la fermentation ont constaté que la supplémentation du moût en zinc (sous forme de sels ou via un support de levure) peut présenter des avantages pour les brasseurs.



Nutriment de fermentation à base de levure inactive spécialement sélectionné et contenant un **niveau élevé de zinc lié organiquement.**



Le zinc « lié organiquement » peut avoir un **niveau plus élevé de biodisponibilité** dans l'environnement dans lequel il est placé, comparé aux sels de zinc.

### Type:

BrewBoost est un nutriment de fermentation à base de levure inactive spécialement sélectionné qui contient un niveau élevé de zinc lié organiquement, un minéral qui agit positivement sur la fermentation de brassage comme cela a été prouvé.

Ce complément de levure nutritionnel apporte des sources d'azote et de zinc facilement disponibles afin d'assurer la fermentation du moût de bière.

### Caractéristiques:

- BrewBoost présente une biodisponibilité élevée en zinc qui est un facteur clé dans la nutrition des levures.
- Une fermentation sûre et complète peut uniquement être obtenue avec une biomasse de levure saine fermentant un moût équilibré en nutriments. Même un moût basé uniquement sur une mouture nécessite une supplémentation en zinc.

### Application:

BrewBoost peut être utilisé pour garantir la fermentation de toutes vos bières. Avec BrewBoost, vous obtenez une meilleure constance en termes d'arôme et vous produisez des bières plus nobles et plus équilibrées.



Une meilleure floculation



Aucune note soufrée



Une meilleure atténuation



Moins de diacétyle

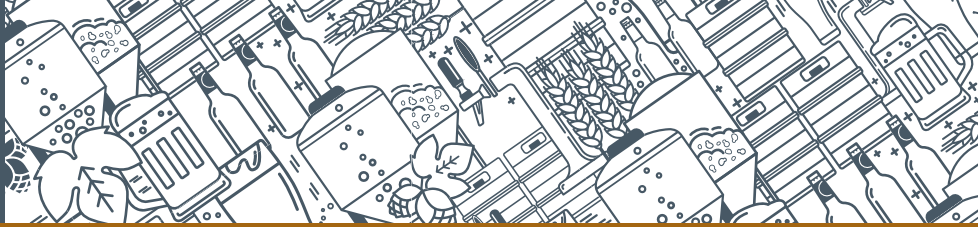


Amélioration de la viabilité des levures



Une fermentation rapide et uniforme





## NUTRIMENT DE FERMENTATION POUR LA BIÈRE

### Informations produit

### Contexte scientifique

Le zinc est un cofacteur de l'enzyme d'alcool déshydrogénase, il commande la synthèse des protéines et la composition des phospholipides des membranes dans les levures. Le zinc est nécessaire pour assurer le développement et le métabolisme des levures. En effet, il stimule l'absorption du maltose et du maltotriose, augmente le taux de fermentation et joue un rôle clé dans la floculation des levures. Le moût ne produit pas à lui seul suffisamment de zinc pour une fermentation constante. La levure nécessite entre 0,005 et 0,300 ppm de zinc disponible : une Lager a besoin de moins (0,050 - 0,150 ppm) et une Ale a besoin d'une quantité supérieure (0,150 - 0,300 ppm).

**Formulation:** BrewBoost est une levure naturelle inactivée enrichie en zinc (*Saccharomyces cerevisiae*).

#### Analyse typique présente sur un emballage:

% Solides	94 - 97%
Teneur en zinc	> 50,000 ppm
Total des bactéries (ufc/g)	< 1.0E+03
Levure sauvage (ufc/g)	< 1.0E+03

#### Mode d'emploi:

- 1 BrewBoost se dissout facilement dans l'eau.
- 2 Ajoutez BrewBoost dans une bouilloire 10 mn avant la fin de l'ébullition ou dans le bouillonnement.

**Taux d'ensemencement:** 1-2 g/hL de moût ; le taux d'ensemencement varie selon la densité primitive du moût ainsi que selon les conditions de brassage.

**Conditions de stockage:** le produit doit être entreposé dans un endroit sec à température ambiante.

**Durée de conservation:** quatre ans à compter de la date de fabrication.

**Emballage:** emballages et sachets refermables de 500g.

Pour les **brasseurs artisanaux** par  
des amateurs de bière artisanale

### Caractéristiques et avantages

Les brasseurs qui utilisent BrewBoost en complément de leur processus lors du réensemencement de la levure ou de l'utilisation de niveaux élevés d'adjuvants peuvent bénéficier d'un produit qui a un **impact positif sur la nutrition de la fermentation** à la fois grâce à la levure inactivée et grâce à l'aptitude du zinc naturellement lié à celui-ci de résoudre des problèmes.

**Nos brasseurs et nos technologues en levures ont collaboré avec des spécialistes externes de la fermentation afin d'évaluer les avantages potentiels et les études montrent que BrewBoost:**

- ✓ Contient du *Saccharomyces cerevisiae* naturellement enrichi en zinc
- ✓ Veille à ce que le moût contienne suffisamment de zinc
- ✓ Favorise l'accumulation de zinc à l'intérieur des cellules de levure dans le moût
- ✓ Produit une fermentation et une qualité de bière constantes au fil des générations d'ensemencement
- ✓ Réduit le temps de fermentation
- ✓ Favorise une absorption optimale du maltose et du maltotriose afin d'optimiser le rendement en alcool
- ✓ Réduit le risque d'une fermentation lente suite à une mauvaise santé des levures qui pourrait entraîner la production d'arômes indésirables
- ✓ Bénéfique pour les fermentations hautes
- ✓ Bénéfique lorsque des niveaux élevés d'adjuvants sont utilisés pour optimiser le processus et l'efficacité de la fermentation
- ✓ Favorise une meilleure floculation et réduit les pertes de bière

