

Nutrientes

Tanto la selección de las materias primas, como la tecnología de elaboración de la cerveza y la huella del cervecero, la **gestión de la nutrición de la levadura desempeña un papel fundamental** en la producción de cerveza. Una fermentación óptima requiere una nutrición perfecta.

NUESTROS NUTRIENTES

StimuFerm

Nutriente específico

StimuFerm favorece la multiplicación de las levaduras y limita los riesgos de fermentación. **StimuFerm** es un nutriente específico a base de sal de amonio y vitamina B1 (tiamina) directamente asimilable por la levadura.

- **Dosis:** 20 - 30 g/hL
30 g/hL aportan 63 mg/L de nitrógeno asimilable
- **Acondicionamiento:** bolsas de 1 kg

StimuArom

Revelación aromática

StimuArom es una preparación de levaduras inactivadas naturalmente rica en aminoácidos y ergosteroles. En aplicación temprana, durante la fermentación alcohólica, **StimuArom** optimiza el potencial aromático de la cerveza terminada.

- **Dosis:** 30 g/hL
- **Acondicionamiento:** bolsas de 1 kg

SABÍA USTED ?

La investigación enológica sobre la revelación aromática de los tioles puede extrapolarse al mundo de la cerveza. Y es que, en nuestra "viña del norte", el lúpulo utilizado, especialmente las variedades bastante recientes que son a la vez aromáticas y amargantes, tiene precursores de tioles que son una fuente de potencial aromático diferenciador.

Consulte nuestros ensayos con cervezas en el folleto sobre la optimización aromática de la cerveza:



Para más consejos y astucias, descubra nuestro folleto técnico sobre la optimización de los aromas.

