

Nutriments

Au même titre que l'importance du choix des matières premières, la technologie de brassage et l'empreinte du brasseur, la **gestion de la nutrition des levures** joue un rôle fondamental dans la production de la bière. Une fermentation optimale nécessite une parfaite nutrition.

NOS NUTRIMENTS

StimuFerm

Nutriment spécifique

StimuFerm favorise la multiplication des levures et limite les risques fermentaires. **StimuFerm** est un nutriment spécifique à base de sel d'ammonium et de vitamine B1 (thiamine) directement assimilable par la levure.

- **Dose** : 20 - 30 g/hL
30 g/hL apportent 63 mg/L d'azote assimilable
- **Packaging** : sachets de 1 kg

StimuArom

Révélation aromatique

StimuArom est une préparation de levures inactivées naturellement riches en acides aminés et en ergostérols. En application précoce, au cours de la fermentation alcoolique, **StimuArom** optimise le potentiel aromatique de la bière finie.

- **Dose** : 30 g/hL
- **Packaging** : sachets de 1 kg

À SAVOIR

La recherche œnologique sur la révélation aromatique des thiols peut se transposer sur le monde de la brasserie. En effet, notre « vigne du nord », le houblon utilisé, en particulier les variétés assez récentes à la fois aromatiques et amérisantes, dispose de précurseurs thiolés source d'un potentiel aromatique différenciant.

Retrouver nos essais sur la bière dans le livret sur l'optimisation aromatique de la bière :



Pour plus de conseils et astuces, découvrez notre livret technique sur l'optimisation aromatique !

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.



Brewline[®]

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023