

Craft nutrients & others

Cada detalle es importante. Puede ser necesario corregir el pH del agua de la mezcla. Una fermentación óptima requiere una perfecta nutrición de la levadura. La protección contra la oxidación asegura que su cerveza tenga cualidades organolépticas óptimas y una buena conservación.

Brewline® le proporciona las herramientas para responder a todas estas cuestiones.

Craft nutrients

Craft Active

Nutriente específico

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

- **Dosis:** de 20 a 30 g/hL
30g/hL proporcionan 63mg/L de nitrógeno asimilable
- **Acondicionamiento:** bolsa de 1 kg

Craft Arom

Revelación aromática

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

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

Otros productos

Craft Redox

Antioxidante

Craft Redox garantiza una protección completa contra la oxidación y protege el potencial aromático del mosto y de la cerveza. Aumenta la longevidad de las cualidades organolépticas y la vida útil de la cerveza.

- **Dosis:** 1-4 g/hL de mosto
- **Acondicionamiento:** bolsa de 1 kg

Craft Acid-L

Corrector de acidez

El control del pH es un parámetro clave para la producción de cerveza. **Craft Acid-L** se utiliza para corregirlo en el agua de la mezcla o en el mosto de la cerveza.

- **Dosis:** según el resultado del control del pH
- **Acondicionamiento:** garrafa de 6 kg

Para toda información complementaria, feliérase a la ficha técnica o al envase.

