

# Productos AEB

Enfoque cervecero



# LEVADURAS

## FERMOALE NEW-E

Perfil aromático con notas frutales y final dulce de aspecto opalescente.

**Estilos:** New England IPA (NEIPA), Double Hazy IPA y Hazy pale ale.



## FERMOALE AY4

Perfil aromático neutro y limpio, de origen americano muy versátil para la elaboración de cervezas Ale de estilo americano e inglés.

**Estilos:** APA, IPA, Imperial / Double IPA, Imperial Stout, Imperial Porter, Brown Ale, American Barley Wine.



## FERMO Kveik H

Cepa Kveik de alta fermentación a altas temperaturas, procedente de Noruega

**Estilos:** Cervezas ligeras con perfil aromático pronunciado con notas de melocotón, mandarina, piña y mango (aromas afrutados y lupulosos).



## FERMOALE German K

Elegante expresión aromática que permite resaltar los aromas de los lúpulos nobles y los de la malta permitiendo obtener una cerveza con un final seco y limpio.

**Estilos:** Cervezas estilo Koelsch y Altbier



# LEVADURAS

## FERMOALE D'La Grange

Levadura de elevada atenuación, de notas aromáticas ligeramente afrutadas, cítricas, fenólicas y especiadas, permite elaborar cervezas de cuerpo medio, perfil fresco y de trago largo.

**Estilos:** Cervezas Saison de origen francés y belga, Biere de Garde.



## FERMOALE Bel-Abbey

Levadura de origen belga seleccionada para la elaboración de una amplia gama de Ale. Confiere un perfil aromático complejo pero limpio, con delicadas notas fenólicas enriquecidas con aromas de frutas maduras.

**Estilos:** Cervezas Abbey (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde y Pale Ale.

## FERMOLAGER W

Levadura de baja fermentación, capacidad atenuante alta, apta para la elaboración de cervezas Lager con un perfil aromático neutro y equilibrado.

**Estilos:** Cervezas Pilsner, Hell, Bock, Schwarz, etc.

## FERMOLAGER Berlin

Levadura de baja fermentación, pero con elevada capacidad de fermentación, se caracteriza por la producción de cervezas Lager ricas en ésteres con características frutales.

**Estilos:** Cervezas tipo Pils o Lager.



# LEVADURAS

## Especiales

### FERMO Brew Acid

Levadura seca para la producción de cervezas ácidas. Esta permite a los cerveceros producir cervezas ácidas evitando el uso de bacterias lácticas y el «kettle souring», reduciendo los costos y tiempos de producción, pero manteniendo la complejidad y los aromas típicos de las fermentaciones espontáneas.



### FERMO Brew Berry

Levadura para la producción de cervezas especiales, ideal para resaltar las notas aromáticas de arándano, grosella negra y frambuesa, produciendo un agradable perfil organoléptico desde las primeras fases de la fermentación.



### FERMO Brew Citrus

Levadura para producir cervezas especiales caracterizadas por perfiles aromáticos complejos, con notas cítricas y herbáceas. Esta levadura da agradable perfil organoléptico desde las primeras etapas de la fermentación, lo que también permite la producción de cervezas sin alcohol o de bajo contenido alcohólico, mediante el método de interrumpir la fermentación bajando la temperatura del tanque de fermentación (<0,5% vol.).



# LEVADURAS

## Especiales

### FERMO Brew Fruity

Levadura de uso para la producción de cervezas especiales caracterizadas por perfiles aromáticos complejos con notas de fruta tropical. Por su limitada necesidad de nutrientes, produce un agradable perfil organoléptico desde las primeras etapas de la fermentación, lo que permite producir cervezas sin alcohol o con bajo contenido de alcohol interrumpiendo la fermentación mediante la reducción de la temperatura del depósito de fermentación (<0.5% vol).



### FERMO Brew Fragrance

Levadura para la producción de cervezas especiales, ideal para resaltar las notas aromáticas de arándano, grosella negra y frambuesa, produciendo un agradable perfil organoléptico desde las primeras fases de la fermentación.



### FERMO Brew Nectar

Levadura para la producción de cervezas especiales caracterizadas por perfiles aromáticos complejos con notas de fruta confitada y fruta amarilla. Se aconseja el uso del nutriente para levaduras Fermoplus Fruity para acentuar las notas aromáticas afrutadas.



# ENZIMAS

## ENDOZYM Brewmix Plus

Mezcla de proteasas neutras, alfa-amilasas termoestables y una gama de B-glucanasas. Lo cual permite un mayor rendimiento a menor viscosidad.

**Etapas de adición:** Sala de cocción.



## ENDOZYM® Protease G

Posee actividad proteolítica específica para la degradación de las proteínas responsables del enturbiamiento en frío (chill haze). Con lo cual logra también reducción de contenido de gluten

**Etapas de adición:** Durante el paso al fermentador.

## ENDOZYM® Alphamyl SB1

Favorece la extracción de un mosto más concentrado, aumentando el rendimiento de la fase de maduración.

**Etapas de adición:** En etapa de cocción durante maceración.

## ENDOZYM® Glucacel UHT

Complejo enzimático, a base de glucanos termoestables, con pentosanasas, celulasas, xilanasas y arabananas que mejoran estabilidad de cerveza y filtrado.

**Etapas de adición:** Sala de cocción durante maceración.

# NUTRIENTES

## FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente para levaduras enriquecido con aminoácidos de origen natural, ideal para la producción de cerveza con un claro perfil aromático floral

**Etapas de adición:** Fermentación.



## FERMOPLUS® Fruity

Nutriente para levaduras para la producción de cervezas con un claro perfil aromático afrutado

**Etapas de adición:** Fermentación, fase de rehidratación.



## FERMOPLUS® GSH

Nutriente con acción antioxidante para fermentaciones en cerveza durante la fase de propagación, con una función protectora debida a la presencia natural del glutatión.

**Etapas de adición:** Se usa como medio de fermentación en la fase de multiplicación



# ESTABILIZANTES

## POLYGEL BH

Estabilizante específico para mostos que actúa sobre las proteínas y los polifenoles gracias a un proceso combinado, obtenido por utilización de PVPP seleccionado y SiO<sub>2</sub> a humedad controlada. Efectivo con cortos tiempos de contacto y puede ser específicamente formulado para cubrir las necesidades de clarificación y estabilización cervecera.

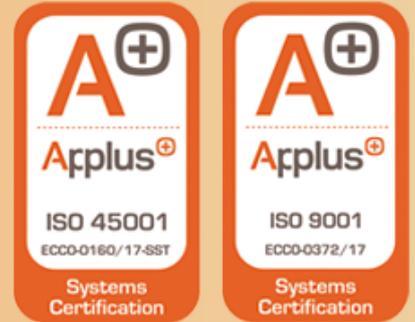
## SPINDASOL SB1

Especial sol de sílice al 30% en solución coloidal. Sus características técnicas como la superficie específica, el tamaño y la carga de las partículas están diseñados para ofrecer la mejor compactación del trub. Gracias a su peso específico y la posterior acción de adsorción, se produce directamente la sedimentación.

## ARABINOL® SB

Polisacárido natural empleado como coloide hidrófilo para la estabilización de la espuma de la cerveza. Aumentando la viscosidad de la espuma, modulando la liberación del CO<sub>2</sub>. Permitiendo mantener por más tiempo las propiedades características de frescura de la cerveza.





**¡SU MEJOR OPCIÓN!**



**PBX: 57 1 8985088 EXT: 201,202,204**

**CEL.: 3142962124, 3142962158, 3108846852**



**Centro Empresarial Metropolitano, Bodega 35, Módulo 2,  
Autopista Medellín Km 3.5, Cota-Cundinamarca.**



**dircomercial@hergrill.com  
tecnicoventas@hergrill.com  
ventas2@hergrill.com**



**www.hergrill.com**



**Contacto Dirección  
comercial**



**Contacto Ejecutivo técnico  
comercial**

