



Brewferm Natural Sensation Chocolate 20 g

Verleiht Ihrem Bier sofort das Aroma und den Geschmack von Schokolade.

Den Geschmack und das Aroma Ihres Bieres verbessern war noch nie so einfach!

Bei Natural Sensation handelt es sich um ein Aromakonzentrat aus Obst oder Gewürzen, das in mehreren Aromen und Düften erhältlich ist. Sie geben es einfach vor dem Abfüllen zum Jungbier. Der erzielte Geschmacks- und Dufteffekt entspricht den Aromen und Düften, die man erhält, wenn diese Gewürze oder Früchte zum Ende des Kochens beigegeben werden oder man das Jungbier gegebenenfalls mit Obst einmaischt.

Fügen Sie diese Sensations vor dem Abfüllen hinzu, um Ihr Bier zu perfektionieren. Hat einen Soforteffekt und garantiert konsistente Ergebnisse, unabhängig von der Obsternte. Einfach und immer verfügbar.

Zugabe nach eigenem Geschmack. Ein Beutel reicht, um maximal 20 Liter Bier zu aromatisieren (Dosierungsempfehlung: Max. 1 g/l Bier).

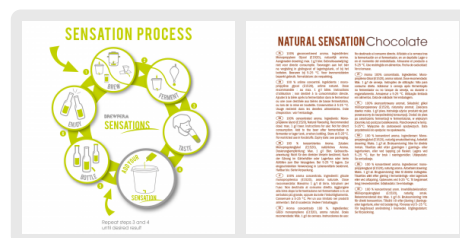
Brauchen Sie etwas Inspiration? Laden Sie hier den Brewferm Sensation Guide herunter, um Ihr Bierkit, Malzpaket oder Ihr eigenes Rezept auf die nächste Ebene zu bringen.

- Erzielt eine **Sofortwirkung**, und die Dosierung lässt sich nach dem Probieren sofort korrigieren. Beim herkömmlichen Einsatz von Gewürzen ist es schwieriger, den Geschmack zu korrigieren, nämlich erst beim nächsten Gebräu.
- Konzentriert und daher günstig im Verbrauch: **eine geringe Menge** reicht für eine große Wirkung.
- Das Extrakt **löst sich vollständig im Bier auf**. Im Gegensatz zum herkömmlichen Einsatz von Gewürzen ist es nicht nötig, Gewürzrückstände aus dem Bier zu filtern.
- Ein standardisiertes Produkt, das ein erneutes Brauen von Bier mit **gleichbleibendem Geschmack** erleichtert.
- **Verbesserte Haltbarkeit** im Vergleich zu Trockenobst oder getrockneten Gewürzen; dieses Produkt kann bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Die **Qualität** bleibt über die gesamte **Lebensdauer von einem Jahr** gleich.

So funktioniert es: (siehe auch Prozessbild)

Einfach das gewünschte Aroma hinzufügen und sofort den Unterschied schmecken. Befolgen Sie die folgenden Schritte für ein perfektes Ergebnis.

1. Brauen (mit einem Bierkit, Malzpaket oder nach eigenem Rezept)
2. Gären



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.035 kg
Länge	14 cm
Höhe	1 cm
Breite	9 cm

EAN-Code 5420069827144

BROUWLAND



Art. 054.040.1

<https://www.brouwland.com/de/qr/054.040.1>

Brewferm Natural Sensation Chocolate 20 g

3. Kosten
4. Sensation hinzufügen
* Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 bis zum gewünschten Ergebnis
5. Abfüllen
6. Genießen

Brouwland bvba
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com