



Spring'Blanche™



ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ СТАБИЛЬНОЙ МУТНОСТИ С ТЕЧЕНИЕМ ВРЕМЕНИ

Пиво содержит полифенолы, которые могут образовывать комплексы, взаимодействуя с некоторыми специфическими белками. Эти комплексы создают мутность, когда остаются во взвешенном состоянии. Уровень мутности будет зависеть от содержания полифенолов в пиве, а плотность частиц (W/V) будет влиять на стабильность помутнения. Spring'Blanche™ является дрожжевым экстрактом, богатым натуральными протеинами различной молекулярной массы, которые взаимодействуют специальным образом, для получения неизменной стабильной мутности. Продукт идеально подходит для производства мутных сортов пива (пшеничное, Бельгийские белые сорта / Бланш или Hazy IPA).

Ингредиенты:

Дрожжевой белковый экстракт

Дозировка:

5 - 20 г/гл.

Оптимальная дозировка 10 г/гл обеспечит стабильную мутность около 20°EBC.

Инструкция по применению:

Мутность, создаваемая Spring'Blanche™, сильно зависит от состава пива и технологии его производства.

Рекомендуется провести предварительные испытания дозировки перед первым использованием в коммерческом пиве. Следует отметить, что пастеризация может несколько увеличить конечную мутность пива.

Рекомендуется добавлять Spring'Blanche™ в начале выдержки, для получения оптимального результата. Не рекомендуется добавление Spring'Blanche™ во время брожения.

Гидратация:

- ✦ Смешать с пивом (или подготовленной водой) перед использованием. Диспергирование должно занять не более 3 минут.
- ✦ Диспергируйте Spring'Blanche™ на поверхности пива или воды температурой 20°C -30°C при средней частоте перемешивания (сложности с растворением могут возникнуть при концентрации более 150 г/л).
- ✦ Если Spring'Blanche™ регидратируется в воде, раствор должен содержать минимум 3ppm изо-альфа кислоты или его обязательно использовать в течение 4 часов.

ВНИМАНИЕ

Концентрация выше 20 г/гл может оказывать влияние на вкусовой профиль пива.
Некоторые ферменты (протеазы) могут значительно снизить эффективность Spring'Blanche™.





Стандартный анализ :

Общие бактерии:	< 10000 КОЕ /г
Молочнокислые бактерии	< 1000 КОЕ /г
Уксуснокислые бактерии	< 1000 КОЕ / г
Дикие дрожжи Non-Saccharomyces:	< 100 КОЕ / г

Хранение:

При сроке до 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре ниже 24°C.

При сроке более 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре ниже 15°C.

Для короткого периода времени (не более 7 дней) возможно хранение за рамками указанных условий.

Срок годности:

См. дату окончания срока годности, нанесенную на каждый пакет.

Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре до 4°C (39°F). Их следует использовать в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие и поврежденные пакеты.

