


**Spring'Blanche™**

## INGREDIENTES

Extracto de proteína de levadura

## DESCRIPCIÓN

Fermentis Spring'Blanche™ es un extracto de levadura con un alto contenido de proteínas nativas de distintos pesos moleculares.

## PROPIEDADES

La cerveza contiene polifenoles, los cuales forman complejos al interactuar con ciertas proteínas específicas. Estos complejos crean una turbidez cuando se mantienen en suspensión. El nivel de turbidez dependerá del contenido de polifenoles en las cervezas. La densidad de las partículas (W/V) afecta la estabilidad de la turbidez. Spring'Blanche™ contiene proteínas que interactúan específicamente para producir una turbidez estable y permanente. Este producto es ideal para elaborar cervezas turbias tipo "hazy" (por ejemplo, cervezas de trigo –cervezas belgas blancas (Wit / Blanche)– o IPA turbias).

## DOSIFICACIÓN

Entre 5 y 20 g/hl. Un índice de dosificación óptimo de 10 g/hL permitirá obtener una turbidez estable de aproximadamente 20°EBC.

## INSTRUCCIONES DE USO

La turbidez obtenida con Spring'Blanche™ depende en gran medida de la composición de la cerveza y del proceso de elaboración. Se recomienda llevar a cabo ensayos preliminares de dosificación antes de comenzar a utilizar el producto en cervezas comerciales. Debe destacarse que la pasteurización de la cerveza puede acentuar levemente su turbidez final.

Se recomienda dosificar Spring'Blanche™ al principio del paso de maduración para lograr un resultado óptimo. No se recomienda añadir Spring'Blanche™ durante la etapa de fermentación.

### Hidratación:

Spring'Blanche™ debe mezclarse con cerveza (o agua procesada) antes de usarse. La dispersión debe llevar menos de 3 minutos. Disperse Spring'Blanche™ sobre la superficie de la cerveza o del agua a una temperatura de entre 20 y 30 °C agitando el medio. Es posible que sea difícil dispersar Spring'Blanche™ en concentraciones del medio de hidratación de más de 150 g/L. Si Spring'Blanche™ se hidrata en agua, debe hacerse con un mínimo de 3 ppm de iso-alfa ácidos, o bien utilizarse en un plazo de 4 horas desde la hidratación.

## IMPORTANTE

Las concentraciones de más de 20 g/hL pueden afectar el perfil de sabor de la cerveza. Ciertas enzimas, como la proteasa, pueden reducir considerablemente la eficiencia de Spring'Blanche™.

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Bacteria total:	< 10000 CFU / g
Bacteria láctica	< 1000 CFU / g
Bacteria acética	< 1000 CFU / g
Levaduras salvajes no Saccharomyces:	< 100 CFU / g

## ALMACENAMIENTO

Un producto que se almacena en un lugar fresco (< 10 °C/50 °F) y seco puede mantenerse por 36 meses. Una vez abierto, el envase debe usarse en un plazo de 7 días.

## VIDA ÚTIL

Plazo de 36 meses desde la fecha de elaboración (consulte la fecha impresa en el envase).

The obvious choice for beverage fermentation    