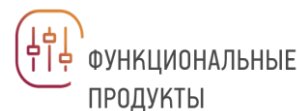




Spring'Blanche™



ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ МУТНОСТИ

Пиво содержит полифенолы, способные образовывать комплексы в реакциях с некоторыми белками. Находясь во взвешенном состоянии в пиве, эти комплексы создают мутность. Степень мутности зависит от содержания полифенолов в пиве, а плотность частиц (соотношение массы и объема) определяет стабильность такой мутности. Spring'Blanche™ — это экстракт дрожжей, богатый природными белками различной молекулярной массы, реакции которых дают постоянную стабильную мутность. Продукт идеально подходит для производства мутных сортов пива (пшеничного пива, например, Belgian Style Wit и сорта Blanche, или мутных сортов IPA).

Состав:

Дрожжевой белковый экстракт

Дозировка:

От 5 г/гЛ до 20 г/гЛ. Оптимальная дозировка 10 г/гЛ обеспечивает стабильную мутность приблизительно на уровне 20°EBC.

Инструкция по использованию:

Мутность, создаваемая Spring'Blanche™, сильно зависит от состава пива и технологии производства. Рекомендуется выполнить несколько пробных испытаний перед первым добавлением в коммерческое пиво. Следует учесть, что при пастеризации возможно небольшое повышение мутности в готовом пиве.

Для получения оптимального результата рекомендуется также дозировать Spring'Blanche™ в начале созревания. Не рекомендуется добавлять Spring'Blanche™ во время брожения.

Гидратация:

- Перед использованием смешайте с пивом (или с подготовленной водой). Диспергирование должно занять не более 3 минут.
- Распределите Spring'Blanche™ на поверхности пива или воды температуры 20°C - 30°C при среднем перемешивании (при концентрации 150 г/л диспергирование может быть затруднено).
- При регидратации Spring'Blanche™ в воде, содержание изо-альфа-кислот должно быть выше 3 ppm, либо препарат следует использовать в течение 4 часов после регидратации.

ВНИМАНИЕ!

- ✓ Концентрация более 20 г/гЛ может повлиять на вкусоароматический профиль пива.
- ✓ Некоторые ферменты, например, протеазы, могут существенно снизить эффективность Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ

Типичный анализ:

Общее содержание бактерий:	< 10000 КОЕ/г
Молочнокислые бактерии	< 1000 КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии	< 1000 КОЕ/г
Дикие дрожжи, не относящиеся к <i>Saccharomyces</i> :	< 100 КОЕ/г.

Хранение:

Менее 6 месяцев: хранить при температуре до 24°C. Более 6 месяцев: хранить при температуре до 15°C. На короткий период до 7 дней из этих правил можно делать исключение.

Срок годности:

Конечная дата срока годности указана на пакете.

Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре 4 °C и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION