



Spring'Blanche™



PRODOTTI
FUNZIONALI

PER GARANTIRE IN MODO NATURALE UNA TORBIDITÀ STABILE NEL TEMPO

La birra può contenere polifenoli che possono formare complessi interagendo con alcune proteine specifiche. Tali complessi creano torbidità quando rimangono in sospensione. Il livello di torbidità dipenderà dal contenuto di polifenoli della birra e la densità delle particelle (W/V) influirà sulla stabilità della torbidità. Spring'Blanche™ è un estratto di lievito ricco di proteine native di peso molecolare vario, che interagisce appositamente per produrre una torbidità stabile permanente. È ideale per produrre birre torbide (birre di frumento, Wit in stile belga / Blanche o IPA torbide).

Ingredienti:

estratto proteico di lievito.

Dosaggio:

tra 5 g/hl e 20 g/hl. Un dosaggio ottimale di 10 g/hl fornirà una torbidità stabile di circa 20°EBC.

Istruzioni per l'uso:

La torbidità prodotta da Spring'Blanche™ dipende sostanzialmente dalla composizione della birra e dal processo di produzione. Si raccomanda di eseguire alcune prove di dosaggio preliminari prima di utilizzarlo per la prima volta in birre commerciali. Tenere presente che la pastorizzazione potrebbe aumentare leggermente la torbidità finale della birra.

Si raccomanda di dosare Spring'Blanche™ all'inizio della fase di maturazione per ottenere un risultato ottimale. Si sconsiglia l'aggiunta di Spring'Blanche™ durante la fermentazione.

Idratazione:

- Miscelare con birra (o acqua di processo) prima dell'uso. La dispersione dovrebbe richiedere meno di 3 minuti.
- Spargere Spring'Blanche™ sulla superficie della birra o dell'acqua a una temperatura compresa tra 20°C e 30°C sotto media agitazione (a concentrazioni nel mezzo di idratazione superiori a 150 g/L la dispersione potrebbe risultare difficile).
- Se Spring'Blanche™ viene idratato in acqua, si consiglia di aggiungere almeno 3 ppm di iso-alfa acidi oppure dovrebbe essere assolutamente utilizzato entro 4 ore dall'idratazione.

AVVERTENZE

- ✓ Le concentrazioni superiori a 20 g/hl potrebbero influire sul profilo olfatto-gustativo della birra.
- ✓ Alcuni enzimi come le proteasi potrebbero ridurre in modo significativo l'efficacia di Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


**PRODOTTI
FUNZIONALI**

Analisi tipica:

Batteri totali:	< 10000 CFU / g
Batteri lattici	< 1000 CFU / g
Batteri acetici	< 1000 CFU / g
Lieviti selvaggi e non <i>Saccharomyces</i> :	< 100 CFU / g

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo breve di durata non superiore a 7 giorni sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere sigillati e conservati a una temperatura di 4°C ed essere utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION