



Spring'Blanche™



POUR OBTENIR NATURELLEMENT UN TROUBLE STABLE DANS LE TEMPS

La bière contient des polyphénols qui peuvent former des complexes en interagissant avec certaines protéines spécifiques. Ces complexes créent un trouble lorsqu'ils restent en suspension. Le niveau de trouble dépend de la teneur en polyphénols de la bière, et la densité des particules (M/V) a une incidence sur la stabilité du trouble. Spring'Blanche™ est un extrait de levure riche en protéines natives de masse moléculaire différente qui interagiront spécifiquement pour produire un trouble stable dans le temps. C'est idéal pour produire des bières troubles : bières de blé, Witbier ou encore des IPA troubles.

Ingrédients :

Extrait protéique de levure

Dosage :

Entre 5 g/hl et 20 g/hl. Une dose optimale de 10 g/hl apporte une turbidité stable d'environ 20° EBC.

Mode d'emploi :

Le trouble produit par Spring'Blanche™ dépend fortement de la composition de la bière et du processus de brassage. Il est recommandé de réaliser plusieurs essais de dosage préliminaires avant la première utilisation dans des bières commerciales. Il faut noter que la pasteurisation de la bière est susceptible d'augmenter légèrement la turbidité finale de la bière.

Il est recommandé de doser Spring'Blanche™ au début de l'étape de maturation pour obtenir un résultat optimal. Il n'est pas recommandé d'ajouter Blanche Spring'Blanche™ pendant la fermentation.

Hydratation :

- Mélanger avec de la bière (ou de l'eau de process) avant utilisation. La dispersion doit prendre moins de 3 minutes.
- Disperser Spring'Blanche™ sur la surface de la bière ou de l'eau entre 20 °C et 30 °C sous une agitation moyenne (il peut être difficile de procéder à la dispersion lorsque la concentration dans la solution d'hydratation est supérieure à 150 g/l).
- Si Spring'Blanche™ est hydraté dans l'eau, le mélange doit contenir au moins 3 ppm d'acides iso-alpha ou il doit être absolument être utilisé dans les 4 heures suivant l'hydratation.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ Les concentrations supérieures à 20 g/hl peuvent influencer sur le profil aromatique de la bière.
- ✓ Certaines enzymes telles que les protéases peuvent réduire de manière significative l'efficacité de Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



PRODUITS
FONCTIONNELS

Analyse typique :

Bactéries totales :	< 10 000 CFU/g
Bactéries lactiques	< 1 000 CFU/g
Bactéries acétiques	< 1 000 CFU/g
Levure sauvage <i>Non-Saccharomyces</i> :	< 100 CFU/g

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

Durée de conservation :

Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION