

Spring'Blanche™

Пиво содержит полифенолы, которые могут образовывать комплексы, взаимодействуя с некоторыми специфичными 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

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

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.

СТАНДАРТНЫЙ АНАЛИЗ:

Общие бактерии:	<10000 КОЕ/г
Уксуснокислые бактерии:	<1000 КОЕ/г
Молочнокислые бактерии:	<1000 КОЕ/г
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:	<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.