

CHIARIFICANTI A CALDO

GUIDA ALL'OTTIMIZZAZIONE



ATTREZZATURE

Cilindri: 9 x 100 ml
1 x caraffa
1 x becher
1 x pipetta e pompetta per pipetta
1 x secchio

SAPEVI CHE ?

Puoi acquistare un kit di ottimizzazione dei chiarificanti a caldo presso di noi, al sito web mr-malt.it

ESEMPI DI SEDIMENTAZIONE

Controllo

Poco sedimento e mosto torbido.

5 ppm

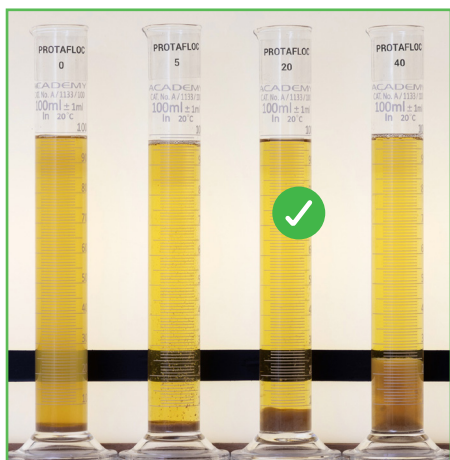
Sedimento presente ma mosto leggermente torbido.

20 ppm

Sedimento compatto, mosto trasparente.

30 ppm

Sedimento poco compatto, mosto trasparente.



ISTRUZIONI



1. PREPARAZIONE

Prepara una soluzione di chiarificante dissolvendo l'equivalente di 1 g di carragenina in un litro di acqua in ebollizione (così si ottiene una soluzione allo 0,1%).

Etichetta i cilindri di misurazione da 100 ml a incrementi di 5 ppm, includendo un controllo da 0 ppm, fino a 40 ppm (9 campioni in totale).



2. AGGIUNGI IL CHIARIFICANTE

Aggiungi diverse quantità di chiarificante nei cilindri usando la pipetta da 10 ml (0,5 ml di soluzione di chiarificante nel cilindro da 100 ml = 5 ppm, e così via).



3. PRENDI I CAMPIONI E REGISTRA LA TORBIDITÀ

Prendi un campione di mosto (circa 2 litri) 15 minuti prima della fine della bollitura e subito prima dell'aggiunta del chiarificante nel tino di bollitura.

Riempi i cilindri di misurazione con il mosto caldo fino al segno dei 100 ml.

Registra la trasparenza del mosto e la comparsa dell'hot break.



4. RAFFREDDA E LASCIA SEDIMENTARE

Raffredda per immersione in acqua fredda nel secchio per 20 minuti.

Lascia sedimentare per 2-4 ore e osserva la comparsa del cold break, registrando la trasparenza del mosto e il volume del cold break.

Lascia sedimentare per 24 ore per ottenere il risultato finale.

Valuta il quantitativo ottimale di chiarificante per la birra in questione. Il risultato a cui puntare è un mosto limpido e un sedimento compatto.

VOOI SAPERNE DI PIÙ? CONTATTACI

Per saperne di più su ciò che facciamo, visita il nostro sito web mr-malt.it o parla con il nostro team di supporto tecnico, e-mail techsupport@murphyandson.co.uk



Quality, Consistency & Support



Manfredi Guglielmotti | Consulente Tecnico



manfredi.guglielmotti@mr-malt.it