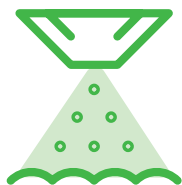


CHIARIFICAZIONE DEL MOSTO CON PROTAFLOC



**MIGLIORAMENTO DELLA VELOCITÀ DI FILTRAZIONE DELLA
BIRRA FINO AL 106%**

CHE COS'È PROTAFLOC?

Protafloc è un chiarificante a caldo affidabile e facile da usare di Murphy & Son concepito specificatamente per la chiarificazione del mosto di birra.

Protafloc si scioglie facilmente nel mosto in ebollizione e si lega alla frazione di proteine indesiderabili note come "cold break", una volta che il mosto è raffreddato e nel fermentatore.

Poiché si deposita rapidamente, non rimane a contatto con lievito e birra.

CHIARIFICAZIONE PIÙ VELOCE

Protafloc chiarifica il mosto promuovendo la formazione di un sedimento proteico compatto sul fondo del fermentatore. Poiché la dimensione delle particelle che rimangono in sospensione aumenta ed il loro numero si riduce, è molto più facile eseguire filtrazione e centrifuga, con un risparmio di tempo e denaro.

LIEVITO SANO

Mantieni il lievito pulito e sano, grazie alla precipitazione del cold break sul fondo del cono prima del recupero.

COME FUNZIONA?

Protafloc è costituito da grandi molecole di polisaccaridi con carica negativa chiamati kappa-carragene, che si legano alle proteine con carica positiva durante la formazione del cold break.

Le particelle risultanti sono relativamente grandi e sedimentano scendendo sul fondo del fermentatore. L'aggiunta è semplice e viene eseguita dieci minuti prima della fine della bollitura.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE ☆

Le compresse di Protafloc si dissolvono rapidamente e possono anche essere aggiunte all'inizio del whirlpool.

Se questo è il primo utilizzo di Protafloc, contattaci per avere maggiori informazioni sull'esecuzione di prove di ottimizzazione o sull'acquisto di un kit apposito. Visita il nostro sito web mr-malt.it o parla con il nostro team di supporto tecnico, invia un'e-mail a techsupport@murphyandson.co.uk



VANTAGGI



- Fermentazione migliorata
- Estratto naturale di alghe
- Grandi benefici con piccole aggiunte - dosaggio necessario estremamente basso
- Mosto di malto e birra più limpidi
- Lievito più pulito e più sano.
- Filtrazione e centrifugazione più rapide

APPLICAZIONE



QUANTITÀ DA AGGIUNGERE

0,75-4,8 g/hl
1,25-7,9 g/bbl [Regno Unito]
0,88-5,6 g/bbl [Stati Uniti]

QUANDO UTILIZZARLO

Si aggiunge al mosto in bollitura, 10-15 minuti prima della fine dell'ebollizione.

PORTATA DELL'ATTIVITÀ

pH: 5,0-5,6
Temperatura: <21°C

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA

1-37°C
Non far congelare.



DOVE

In un luogo fresco, sigillato e lontano dalla luce solare.

DURATA

Alla temperatura raccomandata di conservazione, 24 mesi dalla data di produzione.

RISULTATI DELL'OTTIMIZZAZIONE

I risultati sono visibili nell'immagine di fronte, da sinistra verso destra:

PROTAFLOC 0

Controllo.

PROTAFLOC 5 PPM

Mosto leggermente torbido (chiarificazione insufficiente).

PROTAFLOC 20 PPM

Mosto di malto limpido e trasparente, sedimento compatto - aggiunta ottimale.

PROTAFLOC 40 PPM

Mosto di malto limpido, ma sedimenti poco compatti (dosaggio eccessivo).

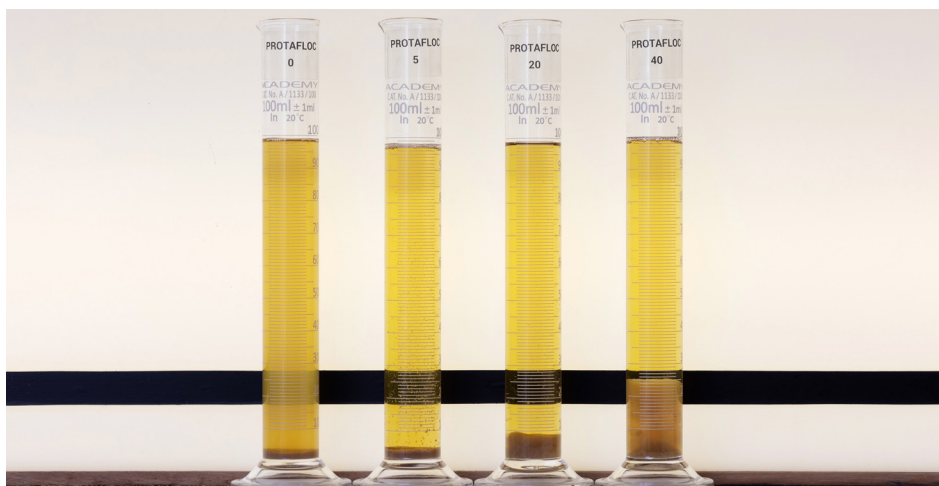
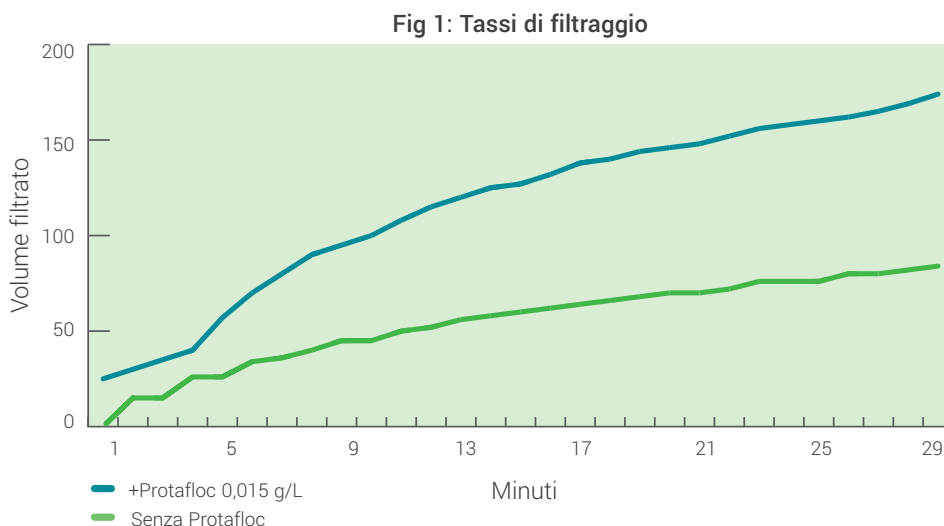


Fig.1: Tasso di filtrazione di due birre (Pale Ale) preparate secondo gli standard delle 'migliori pratiche'. Protafloc (15 ppm) è stato aggiunto al mosto in bollitura e c'è stato il confronto con una birra di controllo (senza Protafloc). Il tasso di filtrazione della birra è stato migliorato in modo significativo quando Protafloc è stato aggiunto al mosto.

Table 1: Formazione inferiore di torbidità e livelli ridotti di beta-glucani nelle birre con l'aggiunta di Protafloc rispetto al controllo (senza Protafloc).

La rimozione dei beta-glucani è stata migliorata grazie all'aggiunta del chiarificante a base di carragenina, e anche le prestazioni di filtrazione sono state superiori.



	O.G.	P.G.	ABV (%w/w)	Torbidità (EBC)	β-Glucani (mg/L)
+Protafloc	1.063	1.015	6.4	2.9	11.8
Senza Protafloc	1.063	1.015	6.3	10.8	35.7

VUOI 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



Davide Bombardier | Consulente Tecnico

davide.bombardier@mr-malt.it

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

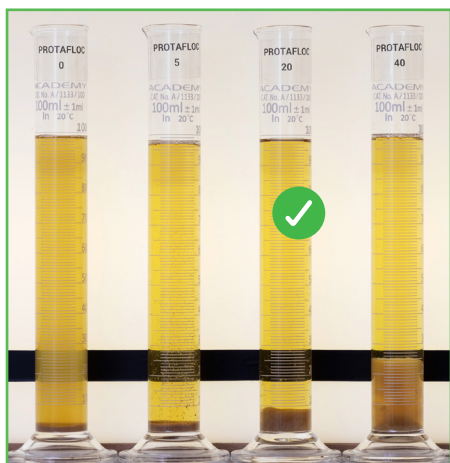
Sedimento presente ma mosto leggermente torbido.

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

MURPHY & SON

Quality, Consistency & Support



Davide Bombardier | Consulente Tecnico



davide.bombardier@mr-malt.it