

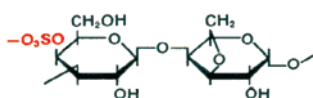
COMPAC CG (CCG 311)

Il Compac CG contiene un granulato di kappa carragenina semi raffinata di un'alga della specie *Eucheuma cottonii*.

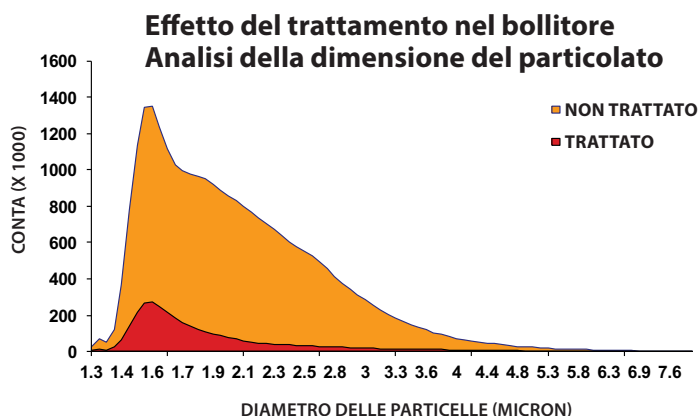


PRINCIPIO

La specie *Eucheuma cottonii* è ricca nell'isomero kappa della carragenina.



Quando aggiunta al mosto in bollitura, la kappa carragenina reagisce vigorosamente con le proteine solubili, in particolare la frazione precursore della torbidità ricca in prolina.



BENEFICI

- Miglioramento della compattezza del torbido a caldo nel Whirlpool.
- Miglioramento della vitalità del lievito durante la fermentazione.
- Miglioramento della filtrazione
- Miglioramento della torbidità e della stabilità colloidale.



DATI SALIENTI

BENEFICI

- Miglioramento della compattezza del torbido a caldo
- Miglioramento della filtrabilità
- Miglioramento della vitalità del lievito

DOSAGGIO DEL TRATTAMENTO

1-3 g/hl

APPLICAZIONE

Aggiungere nel bollitore a 10 minuti dalla fine della bollitura

NORMA VIGENTE

La carragenina è permessa come additivo alimentare (e coadiuvante tecnologico come definito in alcune specifiche legislazioni in EU, USA, Australia e Nuova Zelanda)

USA

Approvata dalla Food and Drug Administration sotto il 21CFR sezione 172.620

UK e EU

Autorizzata dal Parlamento Europeo e dal Concilio Direttivo 95/2/EC. E407a

CONTATTACI

Per ulteriori informazioni, visitaci a www.lallemandbrewing.com

Per qualsiasi domanda, puoi contattarci a abvickers@lallemand.com



DOSAGGIO DEL TRATTAMENTO

Il Compac CG è usualmente aggiunto al mosto con un dosaggio di 1-3g/Hl. Variazioni nella composizione del grist, qualità del malto, acqua di processo, e operazioni di processo hanno tutte un impatto nel dosaggio della carragenina richiesta. Il corretto dosaggio è definito da un semplice test di ottimizzazione (vedi di seguito).



IDENTIFICAZIONE DEL DOSAGGIO OTTIMALE

Preparare una soluzione di Compac CG in acqua calda.

Esempio: aggiungere 0.5g di Compac CG in 500ml di acqua bollente. Agitare per 10 minuti.

Aggiungere la soluzione ad una serie di contenitori in vetro trasparente per garantire un range di dosaggi di trattamento. Esempio: aggiungere in contenitori da 100ml rispettivamente 0, 1, 2, 3, 4 e 5 ml di soluzione. Questo risulterà in un dosaggio da 0 a 5g/Hl.

Prelevare un campione di mosto dal bollitore alla fine della bollitura quando è ancora bollente e aggiungerlo alle bottiglie predosate. Agitare bene, chiudere i contenitori, e lasciar riposare per un'ora. Raffreddare in acqua fredda e far riposare per la notte.

Valutare i risultati osservando la limpidezza del mosto ed il volume di sedimento. Il risultato ottimale è ottenuto identificando il dosaggio di trattamento che combina la maggior chiarificazione con il più basso volume di sedimento sul fondo. Interpretazioni dei risultati possono essere facilitate misurando la torbidità con appositi turbidimetri.



IN PRATICA

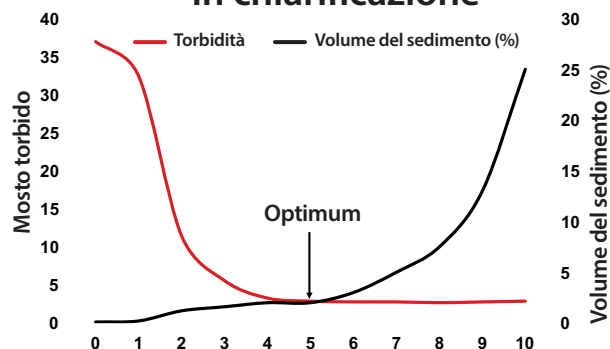
L'efficienza del Compac CG dovrebbe essere monitorata regolarmente in sala cottura. Raccomandiamo di prelevare un campione di mosto dopo il raffreddamento, in un contenitore sterile e verificare la chiarificazione dopo diverse ore. Correzioni potrebbero essere richieste per compensare cambiamenti nella composizione del mosto, in particolare variazioni del pH.



APPLICAZIONE

Il momento migliore per aggiungere il Compac CG è a 10 minuti dalla fine della bollitura. L'aggiunta può essere fatta direttamente nel bollitore o tramite sistemi automatici, sia come polvere che idratata.

Tipico profilo di mosto in chiarificazione



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Il Compac CG dovrebbe essere conservato in ambiente fresco (5°C – 20°C) e secco nell'imballaggio originale. La shelf-life è di 3 anni per la confezione integra e nelle condizioni di conservazione raccomandate. Confezioni disponibili includono pacchi da 20Kg e 2 Kg.



PRATICHE BRASSICOLE

La carragenina è ben affermata nell'industria brassicola come un importante coadiuvante tecnologico. Originariamente, venivano utilizzate alghe tal quali della specie *Chondrus crispus* (Irish Moss) con buoni effetti.

Con la crescente richiesta dell'isomero kappa nell'industria alimentare, come quelli della specie *Eucheuma cottonii*, la qualità e la disponibilità è aumentata. Oggi, la maggior parte della carragenina utilizzata in birraificazione è di questa specie. Il suo ruolo come metodo più conveniente per la chiarificazione del mosto è indiscusso.