

PROTOFINE (PFS511)

CHIARIFICANTE PER BIRRA

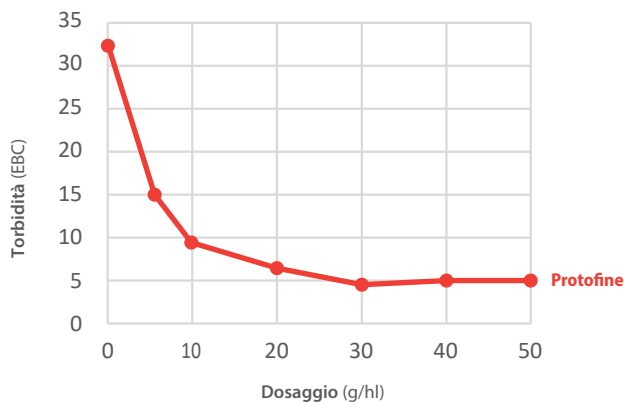
Il Protofine è un coadiuvante alimentare studiato per promuovere la flocculazione e precipitazione del lievito e dei complessi proteici durante la conservazione a freddo della birra.



PRINCIPIO

Il Protofine è una formulazione vegetale naturale con potenziali applicazioni in un'ampia gamma di bevande alcoliche. Il principio attivo del Protofine è stato largamente utilizzato in diverse industrie alimentari per diversi decenni.

Il Protofine è comparabile con altri tradizionali chiarificanti (isinglass) in termini di prestazioni.



CARATTERISTICHE

| | |
|------------------|--------------------|
| ASPETTO | Polvere marroncina |
| UMIDITÀ | 12% Max |
| TVC | Max 500 UFC/g |
| PH (2% W/V SOLN) | 4 - 8 |
| COLIFORMI | Max 10 UFC/g |
| LIEVITI E MUFFE | Max 100 UFC/g |
| SALMONELLA | Assente in 25g |



FATTI SALIENTI

BENEFICI

- Vegano
- Prodotto derivato da vegetali
- Migliora le prestazioni in filtrazione
- Riduce i tempi di stoccaggio a freddo
- Migliora la torbidità e la stabilità della birra

DOSAGGIO

10-40 g/hl

APPLICAZIONE

Il Protofine deve essere disciolto e aggiunto in una soluzione acquosa al 5.4% durante il trasferimento della birra dal fermentatore al serbatoio di stoccaggio.



Scheda Tecnica - Coadiuvante tecnologico

PROTOFINE (PFS511) CHIARIFICANTE PER BIRRA



DOSAGGIO

L'optimum di dosaggio per il Protoline dipenderà dalle specifiche della bevanda in questione ma tipicamente si aggira in un intorno di 10 - 40 g/hl.



APPLICAZIONE

Il Protoline deve essere disciolto e aggiunto in una soluzione acquosa al 5.4% durante il trasferimento della birra dal fermentatore al serbatoio di stoccaggio. La stessa preparazione e lo stesso serbatoio di dosaggio possono essere utilizzati anche per il Protoline.

Il Protoline contiene SO₂; un'aggiunta di 20g/hl contribuisce con 1.5 ppm di SO₂ nella birra.



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Il Protoline è fornito in cartoni o sacchi in polietilene da 2Kg, 10Kg e 20Kg su richiesta del cliente.

Il Protoline deve essere conservato al fresco (5°C - 20°C) in ambiente asciutto e nella confezione originale chiusa e al lontano da odori intensi. La shelf life della confezione chiusa è di 24 mesi nelle condizioni di stoccaggio consigliate.

LEGISLAZIONE

Il Protoline può essere utilizzato come coadiuvante di processo dato che rispetta i requisiti delle UE General Food Low (Regolamento (EC) n.178/2002 (e modifiche)).

Legislazioni specifiche possono variare da paese a paese, quindi la normativa locale va consultata prima dell'utilizzo del Protoline in qualsiasi tipo di applicazione o prodotto.



ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su **brewing@lallemand.com**. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com