

# OTTIMIZZAZIONE DEL PROTOSOL

## MATERIALI



**PROTOSOL™**  
liquido

+



Birra da  
analizzare  
(prelevare prima  
della chiarifica)

+



Flaconi in vetro da  
100ml + tappi

+



Siringhe da  
1ml e 2ml

+



Caraffa  
graduata

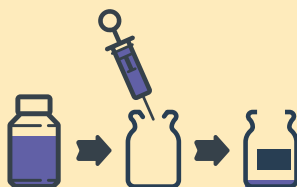
+



Cilindri  
graduati



Assicurati di indossare adeguati  
dispositivi di protezione come  
guanti ed occhiali



1

Etichettare i flaconi e dosare  
il **PROTOSOL** liquido a diverse  
concentrazioni  
 $0.1\text{ml}/100\text{ml} = 100\text{ml}/\text{hl}$   
**Nota:** Dosaggio consigliato  
varia dai 20 ai 200ml/hl



2

Misurare **100ml di birra**  
e trasferirla nei flaconi  
di vetro.



3

Tappare i flaconi ed agitare  
bene (3-5 secondi).



4

**Refrigerare alla temperatura  
di maturazione della birra.**  
Valutare la velocità di  
floculazione e chiarificazione  
dopo 1 ora.



5

**Rianalizzare i campioni e  
verificare la chiarificazione**  
(valutazione visiva da 1-5 o con  
turbidimetro e la  
sedimentazione dopo 20 ore).