

PROTOSOL (PSL 411)

CHIARIFICANTE BIRRA

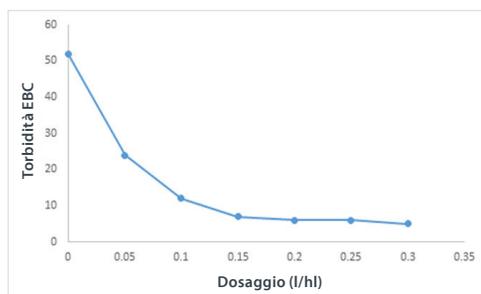
Il Protosol è un sol di silice colloidale specificamente selezionato, che promuove la sedimentazione delle proteine e di altri solidi dalla birra e dal mosto. Il Protosol chiarifica efficacemente il mosto e la birra a dosaggi molto bassi, consentendo un aumento della produttività del birrifico senza la necessità di investimenti in capacità di cantina o filtrazione.

PRINCIPIO

Le particelle di silice nel Protosol, caricate negativamente, si associano per formare un idrogel nella birra, che poi interagisce con le particelle insolubili che formano la torbidità della birra. I flocculi risultanti precipitano formando un sedimento.

DOSAGGIO

Il Protosol viene tipicamente aggiunto alla birra a dosaggi compresi tra 20 e 200 ml/hl. Il livello di solidi nella birra determinerà il dosaggio necessario. Per meglio identificare il dosaggio corretto è opportuno eseguire un test di ottimizzazione su scala di laboratorio, valutando la chiarificazione e la compattazione del sedimento.



PROPRIETÀ TIPICHE

VISCOSITÀ	5 mPa.s
SOLIDI	30%
PH	9.5
NA ₂ O	0.3%
DENSITÀ	1.2
SUPERFICIE SPECIFICA	160 m ² /g

APPLICAZIONE

Il Protosol può essere aggiunto alla birra raffreddata, in linea durante il trasferimento dal fermentatore al serbatoio di maturazione, per garantire una miscelazione completa con la birra.

CONSERVAZIONE

Il Protosol deve essere conservato a una temperatura compresa tra 5 e 50°C. Se lasciato congelare, si verificherà una precipitazione irreversibile.

Non conservare alla luce diretta del sole o in luce intensa.

In condizioni ideali, il Protosol ha una durata di conservazione di almeno 24 mesi dalla data di produzione.

DATI SALIENTI

BENEFICI

Il Protosol è un coadiuvante di processo, quindi non è necessario che venga riportato in etichetta.

Il Protosol non contiene derivati animali.

La filtrabilità della birra è migliorata grazie alla rimozione dei solidi.

DOSAGGIO

20 - 200 ml/hl



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