

Whirlfloc T

Carragena em tabletes para coagulação de proteínas do mosto

Floculante especialmente selecionado para floculação e precipitação das proteínas do Trüb. Após a fervura do mosto, resulta em um Trüb mais compacto.

TRÜB SEM CARRAGENA



TRÜB COM CARRAGENA



- Melhora a qualidade**
- Aumenta a capacidade**
- Reduz custos**
- Reduz perdas**

Benefícios:

- mosto límpido brilhante, isento de Trüb:
 - fermentação consistente
 - cerveja com maior drinkability
 - cerveja com melhor estabilidade coloidal
 - melhor filtrabilidade da cerveja final
- Trüb mais compacto, em menor tempo de repouso:
 - menores perdas de mosto no Trüb
 - menor carga térmica no mosto
 - permite maior vazão de resfriamento, sem arrastar Trüb
- Redução de perdas de extrato (~0,5%):
 - menor volume de Trüb frio descartado
 - menor volume de Geläger (purga de maturação) descartado

Aplicação:

Adicionar diretamente ao mosto, alguns minutos antes do final da fervura; usar 10-50g para cada 1000 L de mosto (1-5 g/hl). Dosagem ótima a ser definida na prática. Indicação aproximada da dosagem pode ser obtida em teste de laboratório. **A sobre-dosagem causa repulsão das partículas e dispersão do Trüb.** Consulte-nos para orientação de como definir a dosagem ótima para cada uma de suas cervejas.



Apresentação: tabletes, em pacotes de 20 g, 1 kg, 5 kg ou em caixas de 25 kg.

Estocar em local fresco e seco (5 a 20°C). **Validade:** 2 anos

A carragena é um clarificante classificado como coadjuvante de tecnologia: produto utilizado para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Está permitido pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.