

Prodooze Floc

Carragena granulada para coagulação de proteínas do mosto

Floculante especialmente selecionado para floculação e precipitação das proteínas do Trüb do mosto de cerveja. 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, 5-10 minutos antes do final da fervura, para homogeneizar. Não necessário pré-diluir. Dosar de 1 a 4 g/hl de mosto (ou 1 cápsula de 0,5 g de carragena em 20 - 25 litros de mosto).

Definir a dosagem ótima para cada cerveja e equipamento através de variações de 0,5 g/hl para mais ou para menos. **ATENÇÃO: a sobredosagem causa repulsão das partículas e dispersão do Trüb** (veja foto abaixo). Consulte a Prodooze para orientação de como definir a dosagem ótima para cada uma de suas cervejas.



Composição: 100% - Carragena - E407a

Apresentação: Sacas de camada dupla (papel cartão + polietileno) com 25 kg, frascos plásticos de 1 kg, 400 g ou 80 g, ou blisters com 10 cápsulas de 0,5 g em cada cápsula.

PRODooZE COMÉRCIO, DISTRIBUIÇÃO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

Av. Francisco Rodrigues Filho, 4864, Mogi das Cruzes – SP, CEP 08810-000

Tel: +55 (11) 4739-2764 / WhatsApp: +55 (11) 97372-7878 / vendas@prodooze.com.br / www.prodooze.net

Armazenagem: Estocar em local fresco e seco (5 a 20°C).

Validade: 2 anos

Especificações:

Item	Especificação
Aparência	Granulado, marrom claro
Tamanho de partículas	95% entre 250 e 3.000 µm
Eficiência de clarificação	Passa no teste
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g

Declaração de Alergênicos:

Não possui nenhum dos alergênicos listados na RDC 727/2022.

Declaração de GMO:

Não possui e nem é derivado de organismos geneticamente modificados.

Aspectos Legais:

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.

Produto isento de registro junto à ANVISA, de acordo com a IN 281 de 22/02/2024.