

Prodooze Floc P

Pastilhas de carragena 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 pastilha para 100 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:

Prodooze Floc P contém carragena como ingrediente ativo e outros excipientes para formação da pastilha e sua desintegração no mosto. Todos os excipientes são de grau alimentício.

Carragena	E407a
Ácido adípico	E355
Bicarbonato de sódio	E500(ii)
Carbonato de sódio	E500(i)
Talco estéril	E553(b)
Sílica	E551
Ácido esteárico	E570

Apresentação: Caixas de papelão com sacos de 25 kg, frascos plásticos de 1 kg, 400 g ou 80 g.

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

Validade: 2 anos

Especificações:

Item	Especificação
Aparência	Tablete, bege claro a branco
Eficiência de clarificação	Passa no teste
<i>Salmonella</i>	Ausente em 10g
<i>E. coli</i>	Ausente em 5g

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.