

Prodooze AE

Antiespumante à base de dimetilpolisiloxano para uso na fervura do mosto, no tanque de fermentação ou no alambique / destilador.

Benefícios do uso na fervura de mosto de uísque:

- Evita perdas de mosto por espumamento.
- Evita acidentes / risco de queimadura.
- Permite trabalhar com cargas maiores de malte ou volumes maiores de mosto.

Benefícios do uso na fermentação:

- Aumento da capacidade de fermentação.
- Sem perdas de mosto por espumamento.
- Permite uma fermentação mais vigorosa ou mais rápida, sem risco de espumar.

Benefícios do uso no alambique ou destilador:

- Evita que o alambique ou destilador “vomite”.
- Sem espuma, a separação da cabeça e da cauda ficam mais precisas, fazendo com que os congêneres indesejados não fiquem presente no corpo do destilado.
- Evita que espuma seja arrastada para as colunas e/ou para o deflegmador e prejudique a qualidade da separação.

Importante:

- Prodooze AE não altera o metabolismo de fermentação.



Aplicação:

Já vem pronto para o uso. Dosar 4 a 12 g para cada 100 L de mosto (4-12 g/hl).

Na fervura do mosto: dosar no início da fervura ou no momento em que se deseja combater a espuma.

Na fermentação: dosar no mosto frio ou no próprio fermentador antes da entrada do mosto.

No alambique ou destilador: dosar juntamente com o fermentado a ser destilado.

Apresentação: líquido, em frascos de em frascos de 30 g, 1 kg ou bombonas de 5 kg ou 20 kg.

Estocar em local fresco e seco, entre 5 e 40°C. Validade: 2 anos

Prodooze AE é um coadjuvante de tecnologia classificado como detergente.