

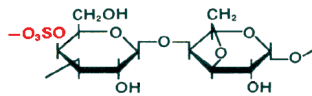
# COMPAC CG (CCG 311)

Compac CG es la forma semirrefinada y granulada de las algas de la especie *Eucheuma cottonii*.



## CARACTERÍSTICAS

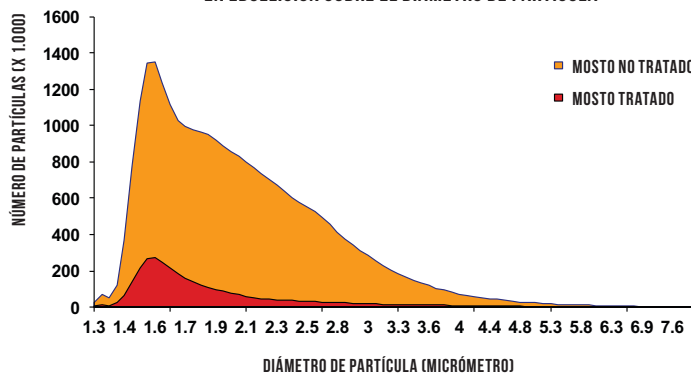
Las algas de la especie *Eucheuma cottonii* son ricas en el isómero kappa de carragenano.



Cuando se añade Compac CG al mosto hirviendo, el carragenano reacciona con las proteínas solubles, especialmente las ricas en prolina, que son las precursoras de la turbidez en cerveza. Al enfriar el mosto, el complejo formado por carragenanos y proteínas se vuelve inestable y precipita, separándose del mosto.

El resultado es un mosto brillante, adecuado para la obtención de cerveza con una mayor estabilidad coloidal.

ANÁLISIS DEL EFECTO DE LOS CLARIFICANTES EN EBULLICIÓN SOBRE EL DIÁMETRO DE PARTÍCULA



## VENTAJAS

- Mejora la compactación del trub en el whirlpool.
- Mejora la vitalidad de la levadura durante la fermentación.
- Mejora el proceso de filtrado.
- Disminuye la turbidez y mejora la estabilidad coloidal de la cerveza.



## GUÍA RÁPIDA

### VENTAJAS

- Mejora la compactación del turbio caliente o trub
- Mejora el proceso de filtrado
- Mejora la vitalidad de la levadura

### DOSIFICACIÓN

1-3 g/hl

### MODO DE EMPLEO

Añadir al mosto hirviendo 10 minutos antes de finalizar la ebullición.

### NORMATIVA

Se permite el uso de carragenanos como aditivo alimentario (y como coadyuvante tecnológico en determinada legislación específica) en la Unión Europea, USA, Australia y Nueva Zelanda.

### ALÉRGENOS

Compac CG Tablets no contiene ninguno de los alérgenos listados en la Directiva de la Comisión Europea 2007/68/EC

### CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a [abvickers@lallemand.com](mailto:abvickers@lallemand.com)



## DOSIFICACIÓN

La dosis típica de tratamiento con Compac CG es de entre 1 y 3 g/hl. Puede variar en función del tipo y la calidad de las maltas utilizadas, la composición del agua de elaboración y de los propios procesos de elaboración de cada fábrica. La dosis óptima de tratamiento se puede determinar mediante un sencillo test (ver más adelante).



## IDENTIFICACIÓN DE LA DOSIS ÓPTIMA DE TRATAMIENTO

Prepara una solución de Compac CG en agua caliente, por ejemplo: añadir 0,5 g del producto a 500 ml de agua hirviendo y mezclar durante 10 minutos.

Dosificar distintas cantidades de la solución en distintos recipientes para obtener un amplio rango de tratamiento. Ejemplo: Añadir 0, 1, 2, 3, 4 y 5 ml de solución en recipientes de 100 ml para lograr un rango de dosificación de 0 a 5 g/hl.

Añadir a los recipientes predosificados una muestra del mosto hervido (aún caliente) y mezclar. Tapar bien y dejar reposar durante una hora. Enfriar con abundante agua fría y dejar reposar durante toda la noche.

Evaluar los resultados comprobando la transparencia y el volumen de sedimento resultante de cada recipiente. La dosis óptima de tratamiento será la que combine una mayor transparencia y un sedimento más compacto. Medir la turbidez del mosto puede facilitar la interpretación de los resultados.



## A LA PRÁCTICA

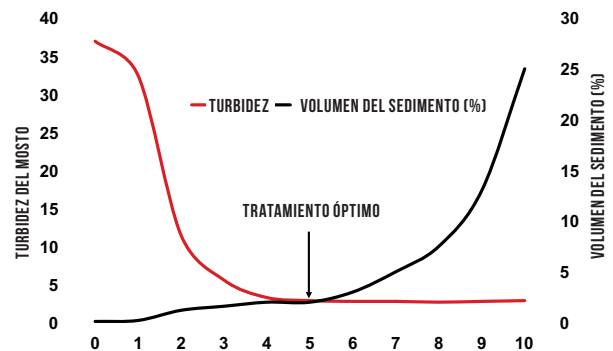
Se recomienda comprobar la efectividad del producto regularmente, mediante la toma de una muestra de mosto enfriado en un recipiente estéril y comprobando su turbidez, después de tenerlo una hora en reposo. La dosis óptima de tratamiento puede necesitar de algún ajuste en función de la composición del mosto y de las variaciones del pH de este.



## MODO DE EMPLEO

Añadir Compac CG al mosto hirviendo 10 minutos antes de finalizar la ebullición. Puede añadirse directamente a la caldera o mediante sistemas de adición automáticos, tanto en formato líquido como en polvo.

PERFIL TÍPICO DE CLARIFICACIÓN DEL MOSTO



## PRÁCTICA CERVECERA

Los carragenanos se utilizan regularmente como coadyuvantes tecnológicos en la industria cervecera. Originalmente, se añadían directamente algas de la especie *Chondrus crispus* (Irish Moss) sin tratar.

A medida que ha ido en aumento el interés de la industria alimentaria en los carragenanos del tipo kappa, también lo ha hecho la calidad y disponibilidad de estos. Actualmente, la mayoría de carragenanos utilizados en la industria cervecera proceden de la especie *Eucheuma cottonii*, demostrando ser indiscutiblemente el método más rentable de clarificación de mosto.