

PROTOFINE (PFS511)

CLARIFICANTE PARA CERVEZA

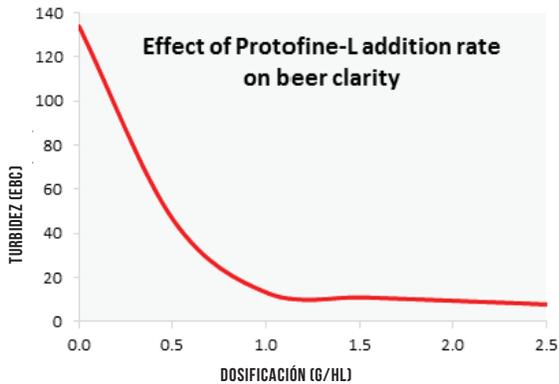
Protofine es un producto de grado alimentario diseñado para promover la floculación y precipitación de proteína y levadura durante la maduración de la cerveza.



CARACTERÍSTICAS

Protofine es un producto natural de origen vegetal con un gran potencial de aplicación en una amplia gama de bebidas alcohólicas.

Los componentes activos de Protofine se han utilizado ampliamente en la industria alimentaria durante décadas. Su uso y rendimiento es comparable a los productos de clarificación tradicionales (isinglass).



PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

ASPECTO	Polvo marrón claro
HUMEDAD	< 12%
PH (2% P/V)	4 - 8
TVC	< 500 ufc/g
COLIFORMES	< 10 ufc/g
LEVADURAS Y HONGOS	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Ausencia en 25g



GUÍA RÁPIDA

VENTAJAS

- Apto para veganos
- Producto de origen vegetal
- Mejora el proceso de filtrado
- Reduce del tiempo de maduración
- Disminuye la turbidez y mejora la estabilidad de la cerveza

DOSIFICACIÓN

10-40 g/hl

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en agua al 5,4% y añadir durante el trasiego de la cerveza desde el fermentador hasta el tanque de maduración.





DOSIFICACIÓN

La dosificación depende de la cerveza a tratar, aunque normalmente se añaden entre 10-40 g/hl.



MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en agua al 5,4% y añadir al fermentador después de extraer la levadura o durante el trasiego de la cerveza desde el fermentador hasta el tanque de maduración.

Se puede utilizar Protofine en el mismo tanque de preparación y dosificación que se usaba anteriormente para el clarificante tradicional.

Protofine contiene dióxido de azufre (SO₂); la adición de 20 g/hl del producto a la cerveza, implica un aumento de 2,5 ppm de SO₂ en esta.



FORMATO Y CONSERVACIÓN

Protofine se suministra en bolsas de 2 y 20 kg.

Este producto debe conservarse en el envase original sin abrir, en condiciones de frío (5 - 20°C), ambiente seco y lejos de olores fuertes. La vida útil de Protofine es de 24 meses desde la fecha de envasado y siguiendo las condiciones de conservación recomendadas.

NORMATIVA

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

CONTACT US

Para obtener más información, visita www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a abvickers@lallemand.com