



Spring'Blanche™



FÜR DIE NATÜRLICHE SICHERSTELLUNG EINER STABILEN, NACHHALTIGEN TRÜBUNG

Bier enthält Polyphenole, die durch Interaktion mit einigen spezifischen Proteinen Komplexe bilden können. Diese Komplexe erzeugen eine Trübung, wenn sie in der Schwebelage bleiben. Der Trübungsgrad hängt vom Polyphenolgehalt im Bier ab und die Teilchendichte (W/V) beeinflusst die Stabilität der Trübung. Spring'Blanche™ ist ein Hefeextrakt, der reich an nativen Proteinen verschiedenster Molekulargewichte, die spezifisch interagieren, um eine permanente und stabile Trübung zu erzeugen. Er ist ideal für die Herstellung trüber Biere (Weizenbiere, belgische Witbiere / Blanches oder HAZY IPAs).

Inhaltsstoffe:

Hefeproteinextrakt

Dosierung:

Zwischen 5 g/hl und 20 g/hl. Eine optimale Dosierung von 10 g/hl erzeugt eine stabile Trübung von rund 20 °EBC.

Anwendungshinweise:

Die von Spring'Blanche™ erzeugte Trübung hängt stark von der Zusammensetzung des Biers und dem Brauverfahren ab. Es wird empfohlen, vor der ersten Anwendung bei kommerziellen Bieren Dosierungstests durchzuführen. Anzumerken ist, dass die Pasteurisierung des Biers die endgültige Trübung ein wenig verstärken kann.

Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, Spring'Blanche™ zu Beginn der Reifephase zu dosieren. Von der Zugabe von Spring'Blanche™ während der Gärung wird abgeraten.

Hydratation:

- Vor der Anwendung mit Bier (oder Prozesswasser) mischen. Die Dispersion sollte weniger als 3 Minuten dauern.
- Spring'Blanche™ unter mittlerem Rühren auf die Oberfläche des 20–30 °C warmen Biers oder Wassers streuen (kann bei Konzentrationen im Hydratationsmedium von mehr als 150 g/l schwierig zu dispergieren sein).
- Falls Spring'Blanche™ in Wasser hydriert wird, sollte es entweder mindestens 3 ppm Iso-Alpha-Säuren enthalten oder innerhalb von maximal 4 Stunden nach der Hydratation verwendet werden.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Konzentrationen von über 20 g/hl können das Geschmacksprofil des Biers beeinflussen.
- ✓ Einige Enzyme wie Proteasen können die Wirksamkeit von Spring'Blanche™ beträchtlich verringern.



DIE RICHTIGE WAHL FÜR BRAUEREIERZEUGNISSE



Typische Analyse:

Gesamtbakterien:	< 10000 KBE / g
Milchsäurebakterien	< 1000 KBE / g
Essigsäurebakterien	< 1000 KBE / g
Wildhefen (Nicht-Saccharomyces):	< 100 KBE / g

Lagerung:

Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24 °C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit:

Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.

Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.

