

Craft nutrients & others

Jedes Detail ist wichtig. Eine Korrektur des pH-Wertes des Brauwassers kann erforderlich sein. Eine optimale Gärung erfordert eine perfekte Hefenahrung. Der Schutz vor Oxidation stellt sicher, dass Ihr Bier gute organoleptische Eigenschaften und eine gute Haltbarkeit hat. **Brewline® bietet Ihnen die Werkzeuge, um all diese Probleme zu lösen.**

Craft nutrients

Craft Active

Spezifischer Nährstoff

Craft Active fördert die Vermehrung von Hefen und begrenzt das Fermentationsrisiko. **Craft Active** ist ein spezifischer Nährstoff speziell zusammengesetzt aus essentiellen Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen, die direkt von der Hefe aufgenommen werden.

- **Dosierung:** 20-30 g/hL Hefe
30 g/hL liefert 63 mg/L verfügbaren Stickstoff
- **Verpackung:** 1-kg Beutel

Craft Arom

Aromatische Offenbarung

Craft Arom enthaelt Komponenten von inaktivierten Hefen, die von Natur aus reich an Aminosäuren und Ergosterolen sind. In der frühen Anwendung, während der alkoholischen Gärung, optimiert **Craft Arom** das aromatische Potenzial des fertigen Bieres.

- **Dosierung:** 30 g/hL
- **Verpackung:** 1-kg Beutel

Andere Produkte

Craft Redox

Antioxidans

Craft Redox bietet einen vollständigen Schutz vor Oxidation und schützt das aromatische Potenzial der Würze und Bier. Erhöht die Frische der organoleptischen Eigenschaften und dadurch die Haltbarkeit von Bier.

- **Dosierung:** 1-4 g/hL Würze
- **Verpackung:** 1-kg Beutel

Craft Acid-L

Säure-Korrektor

Die Korrektur des pH Wertes der Würze ist ein Schlüsselparameter bei der Bierherstellung. **Craft Acid-L** kann bei der Einstellung des Brauwassers oder der Würze nach dem Kochen verwendet werden. Die Milchsäure ist durch natürliche Gärung produziert worden.

- **Dosierung:** abhängig vom gewünschten End-pH-Wert
- **Verpackung:** 6-kg Kanister

Weitere Informationen entnehmen Siehe Angaben im technischen Datenblatt oder auf der Verpackung.

