



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

Craft I-glass

FORMULIERUNG

Gebrauchsfertige, angesäuerte und pulverförmige Hausenblase.

ANWENDUNGSBEREICH

Klärung und sensorische Verfeinerung von Bier.

DOSIERUNG

Dosierung:

- Normale Trübung: 100-250 mL/hL hl Bier in der Lagerung
- Starke Trübung: 250-400 mL/hL Bier in der Lagerung

In Kombination mit Kieselgel (getrennte Zugabe mit einem zeitlichen Abstand von 24h) wird die Sedimentation erleichtert sowie ein kompakteres Absetzen der Schwebeteilchen.

ZUBEREITUNG

Die Menge an notwendigem Schönungsmittel mit ungefähr der 100-fachen Menge seines eigenen Gewichts an sterilem, kaltem Wasser mischen bis ein gleichmäßiges Gel entsteht.

1 bis 2 Stunden lang warten, erneut mischen, dann dem Lagertank zugeben und für eine homogene Verteilung sorgen.

Nach 1 bis 3 Wochen Reifung vom Lagertank abziehen.

EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	hellgelbes Pulver
Feuchtigkeit	≤12%
Asche	<2
Zitronensäure	23%
Eiweiß	>64

Gesamtstickstoff	>10%
Eisen	< 70 ppm
Arsen	< 2,5 ppm
Quecksilber	< 1 ppm
Blei	< 4 ppm

LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern.

Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

VERPACKUNG

100 g-Beutel.

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu