

## Karta informacyjna

# KARAGEN

### Preparat do klarowania brzezki w produkcji piwa

#### OPIS PRODUKTU

Produkt jest granulowanym warzelnianym środkiem klarującym, który może być stosowany bezpośrednio do brzezki.

- Tradycyjny, naturalny produkt, który w znaczący sposób usuwa substancje odpowiedzialne za tworzenie się zmętnień bez wpływu na pienistość.
- Przedłuża trwałość piwa w małych opakowaniach.
- Daje klarowne brzezki, redukując dawki środków klarujących wymaganych w dalszych etapach.
- Najefektywniejsze rozwiązanie do produkowania klarownej brzezki.

#### SPOSPÓB UŻYCIA

##### Miejsce

Produkt powinien być dodany bezpośrednio do kotła warzelnego pod koniec gotowania brzezki. Ponieważ jest to częściowo wyizolowany karagen, wymagany jest pewien okres czasu gotowania w trakcie którego zostanie dokładnie rozpuszczony w całej objętości brzezki. Produkt powinien być dodany 15 minut przed końcem gotowania; jest nie wystarczającym dodatkiem produktu do brzezki po procesie gotowania. Jednakowoż dodanie produktu za wcześnie do gotującej się brzezki spowoduje większą degradację karagininów i zmniejszy efekt klarowania. dodany bezpośrednio do fermentora. Można również dodać odżywkę do kotła warzelnego na koniec gotowania. Jeżeli są używane drożdże Nottingham Ale produkt nie powinien być bezpośrednio mieszany z gęstwą drożdżową jeżeli jest ona odzyskiwana.

##### Wielkość dawek

Używanie warzelnianych środków klarujących daje korzyści w przypadku wszystkich typów piw. Precyzyjne dawki dają brzezki będące różne w zależności od wymagań browaru, odpowiednio od profilu warzenia, typu słodu i stosowanych surowców. Poniższa tabela przedstawia typowe dawki, lecz powinna zostać wykonana optymalizacja warzelnianych środków klarujących celem dokładnego wyznaczenia ilości dozowanej. Lepiej jest użyć trochę większą dawkę niż za małą; jakość piwa nie uznaje kompromisów; gorsza brzezka może dać wyższe straty piwa na etapie filtracji końcowej piwa.

Karagen – granulaty	ppm	g / hl
Słabe piwa lub z dużym udziałem syropów	20	2
Standardowe piwa, z wszelkich typów słoju	30	3
Mocne piwa lub z wysokoazotowych surowców	40	4

## WYTYCZNE DO DOZOWANIA

### Wykonać

- Przed użyciem sprawdzić czy produkt jest w terminie trwałości.
- Przeprowadź próby optymalizacyjne w celu określenia właściwej dawki produktu.

### Zapobiegać

- W celu wprowadzenia produktu nie należy otwierać kotła warzelnego w czasie gotowania, chyba że proces wrzenia jest chwilowo wstrzymany.
- Nie należy dozować za późno lub za wcześnie produktu niż jest to zalecane.

## SPECYFIKACJA

Skład	Częściowo oczyszczony karaginan otrzymany przez alkaliczną obróbkę z <i>Eucheima cotonii</i> , szczególnie stosowany w browarnictwie.
Wygląd	Kremowy do brązowego granulaty
Lepkość (1,5%, 75 °C)	$\geq 5 \text{ mPa} \cdot \text{s}$
Wilgotność (%)	$< 12$
Popiół całkowity (550 °C)	$20 \div 35 \%$
pH (1,0% wodny żel)	$8 \div 11$
Lepkość (CPS)	$> 5 \text{ cps}$
Ogólna liczba drobnoustrojów	$\leq 5 \text{ 000}$
E. coli	nieobecne w 5 g
Salmonella	nieobecne w 10 g
Ołów (ppm)	$\leq 5$
Arsen (ppm)	$\leq 3$
Rtęć (ppm)	$\leq 1$
Kadm (ppm)	$\leq 2$

Karaginy (E 407) i PES (E 407a) zawarte w produkcie spełniają definicje i wymagania zgodnie ze standardami karagininów określonych przez FAO/WHO i Unię Europejską.

Produkt jest sklasyfikowany jako „stosowany w produkcji żywności”; przez dokument MAFF „raport z przeglądu dodatków i substancji wspomagających stosowanych w produkcji piwa” (FAC/REP/26).

## PRZECHOWYWANIE I OKRES TRWAŁOŚCI

1. Przechowywać w chłodniczych warunkach, chronić przed światłem słonecznym.
2. Jeżeli produkt nie jest stosowany, przechowywać w zamkniętych, oryginalnych opakowaniach.
3. Maksymalna temperatura przechowywania - **30 °C**
4. Zalecana temperatura przechowywania - **10 ÷ 15 °C**
5. Minimalna temperatura przechowywania - nie określona
6. Dopuszczalny okres trwałości przy stosowaniu zalecanej temperatury przechowywania to **18 miesięcy** od daty produkcji.

## OPAKOWANIA

Produkt jest konfekcjonowany w 1 kg i 25 kg opakowania (worki).

## POMOC TECHNICZNA

Ten produkt został opracowany przez nasz zespół ekspertów. Mogą oni pomóc zmaksymalizować wydajność i efektywność procesów filtracji zacieru i piwa, opierając się na rozległej wiedzy biochemicznej i wieloletnim doświadczeniu w warzeniu piwa.

**BIOCHEM-ART** – tel. +48 508 186 571, stacjonarny + 48 58 304 80 77  
biuro@biochem-art.pl, biochem-art.pl,

Chociaż dołożono należytej staranności w celu zapewnienia dokładności informacji zawartych w niniejszym dokumencie, żadne z zawartych w nim informacji nie może być interpretowane jako sugerujące jakiegokolwiek oświadczenia lub gwarancje, za które przyjmujemy odpowiedzialność prawną, w tym między innymi wszelkie gwarancje dotyczące dokładności, aktualności lub kompletności niniejszego informacji lub nienaruszania praw własności intelektualnej osób trzecich. Treść tego dokumentu może ulec zmianie bez powiadomienia. Prosimy o kontakt w celu uzyskania najnowszej wersji tego dokumentu lub w celu uzyskania dalszych informacji. Ponieważ formuły produktów użytkownika, określone zastosowania i warunki użytkowania są poza naszą kontrolą, nie udzielamy żadnych gwarancji ani oświadczeń dotyczących wyników, które może uzyskać użytkownik. Obowiązkiem użytkownika jest określenie przydatności naszych produktów do określonych celów użytkownika oraz statusu prawnego dla zamierzonego zastosowania naszych produktów przez użytkownika.