

Presto, Alto

REVISÃO:	24/11/2017
VERSÃO:	--

Brewline® desenvolveu 3 preparações enzimáticas, para a otimização do processo produtivo e qualidade da cerveja.

Estas enzimas, apresentam-se em forma líquida, facilitando a sua utilização. São concentradas, para uma melhor eficácia e uma redução dos respetivos custos.

Cada preparação é específica para cada etapa do processo e objetivos pretendidos. Não necessitam de rotulagem específica, desde que eliminadas durante o processo produtivo.

Uma preparação enzimática, para cada necessidade:

 Presto Rápido	 Allegro Tónico	 Alto Generoso
Hidrolisa os beta-glucanos obstrutores do mosto, otimiza e reduz o tempo de filtração sem perda de qualidade do malte, facilitando a clarificação <i>WHIRLPOOL</i> .	Transforma proteínas em aminoácidos indispensáveis à fermentação, favorece a estabilidade coloidal da cerveja, sem afetar as proteínas propiônicas.	Transforma o amido em açúcares fermentáveis e dextrinas solúveis, diminui a viscosidade do mosto e aumenta o rendimento na brassagem.
Adicionar ao mosto, cuidadosamente, para uma boa homogeneização.	Usar durante a maceração, cuidadosamente, para uma boa homogeneização.	Usar durante a maceração, cuidadosamente, para uma boa homogeneização.
Dose: 15 - 25 ml/ 100 kg* de cereal	Dose: 50 - 100 ml/ 100 kg* de cereal	Dose: 30 - 50 ml/ 100 kg* de cereal
Temperatura ideal: 60 – 70°C	Temperatura ideal: 45 – 55°C	Temperatura ideal: 70 – 90°C
pH ideal: 4.0 – 6.0	pH ideal: 5.5 – 7.5	pH ideal: 4.5 – 7.5

* dependendo da composição do cereal



Presto, Alto



UTILIZAÇÃO

PREPARAÇÃO E ARMAZENAGEM:

Consultar a embalagem.

ACONDICIONAMENTO:

Garrafas de 1 kg.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- **Para produção de cerveja.**
- Em conformidade com normas CEE 93/34, 94/35-36, 95/2-31.
- Em conformidade com as especificações relativas às preparações enzimáticas para uso alimentar publicadas pelo JECFA e o FCC V.
- Em conformidade com normas cGMP do FDA (21 CFR 110).
- Respeitar a legislação em vigor, no país de utilização.