



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

## SCHEMA TECNICA Craft Active

### FORMULAZIONE

Formulato a base di fosfato biammonico (E 342) e di cloridrato di tiamina (Vitamina B1).

### CAMPO DI APPLICAZIONE

Nutriente della fermentazione alcolica.

### DOSI CONSIGLIATE

Dosi: 20 a 30 g/hL.

10 g/hL fornisce 21 mg/L di azoto assimilabile.

### MODALITÀ D'USO

L'aggiunta deve essere pensata in funzione della carenza iniziale del mosto. Aggiungere dopo l'inoculo di LSA (non mescolare le preparazioni) e/o al primo terzo della fermentazione. Aggiungere direttamente nel mosto ed omogeneizzare.

Incorporare in 2 volte:

- la prima metà dopo l'aggiunta di lieviti, dopo dissoluzione in un po' di mosto;
- la seconda metà quando la densità del mosto è diminuita di 30 punti.

### SPECIFICHE

Aspetto & colore	Cristalli incolori o bianchi
Solubilità nell'acqua	Solubile
pH (a 1 % - 25 °C)	tra 7,8 e 8,4
Ferro	< 50 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 5 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg

Nitrati	Assenti
Solfati ( espressi in H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	< 1g/kg
Cloruri (espressi in HCl)	< 1g/kg
Ceneri solforiche	≤ 5 g/kg
H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	Tra 71.5 % e 76 %
NH <sub>3</sub>	> 25 %
Cloridrato di tiamina	Circa 0.120 %

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco (< 10 °C).

Rispettare la data di scadenza sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

### CONFEZIONAMENTO

Sachetto da 1 kg (cartone da 10\*1 kg).

CC/22-08-2019

Per l'uso in birrerie. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a solo scopo informativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto secondo le specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella trasformazione alimentare dal comitato misto FAO/OMS di esperti sugli additivi alimentari (JECFA) e dall'FCC. Le condizioni d'uso del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali

# Brewline®