



СЫРЬЕВОЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАКТ



ПОЛУЧЕННЫЙ МАТЕРИАЛ



Ajinomoto OmniChem,
специалист по производству растительных экстрактов

Экстракция и очистка натуральных веществ
Непрерывный процесс
Бельгийский производитель
Системы качества: FSSC22000 и c-GMP RSM Q7

Natural Specialities - это бизнес-линия компании Ajinomoto OmniChem, которая является бельгийским филиалом международной японской корпорации Ajinomoto.
www.ajinomoto.com

Ajinomoto OmniChem N.V.
Коппаллан 91 • В-9230 Веттерен, Бельгия
Тел.: +32 (0)9/365 33 33
info@natural-specialities.com

www.natural-specialities.com

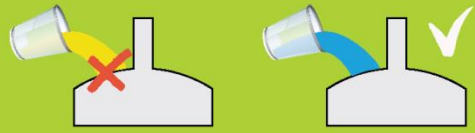


BREWTAN®
Ваш натуральный стабилизатор пива
Указания по применению



Brewtan® – способ применения

Brewtan® поставляется в виде гранулированного порошка. Используйте Brewtan® только в качестве раствора



Подготовка раствора Brewtan®

- Подготовка растворов Brewtan® осуществляется путем добавления Brewtan® в воду для пивоварения (в случае Brewtan® С и F рекомендуется использовать обескислороженную воду). Добавление воды для пивоварения в Brewtan® может привести к плохой растворимости и комкообразованию.
- На один килограмм Brewtan® используется 10 литров воды для пивоварения.
- Залейте воду для пивоварения в смесительный чан и постепенно добавляйте Brewtan®, помешивая раствор. Не рекомендуется добавлять весь объем Brewtan® одновременно, поскольку это может привести к комкообразованию и плохому растворению.
- Необходимо обеспечить полное растворение путем постоянного помешивания.
- Допускается использование холодной воды, однако процесс растворения Brewtan® будет протекать быстрее в условиях применения горячей воды (например, 40 -60°C).



Вкусовая стабильность

Образование металлокомплексов

- Объединение свободных ионов металла (например, железа)
- Ингибирование реакции Фентона

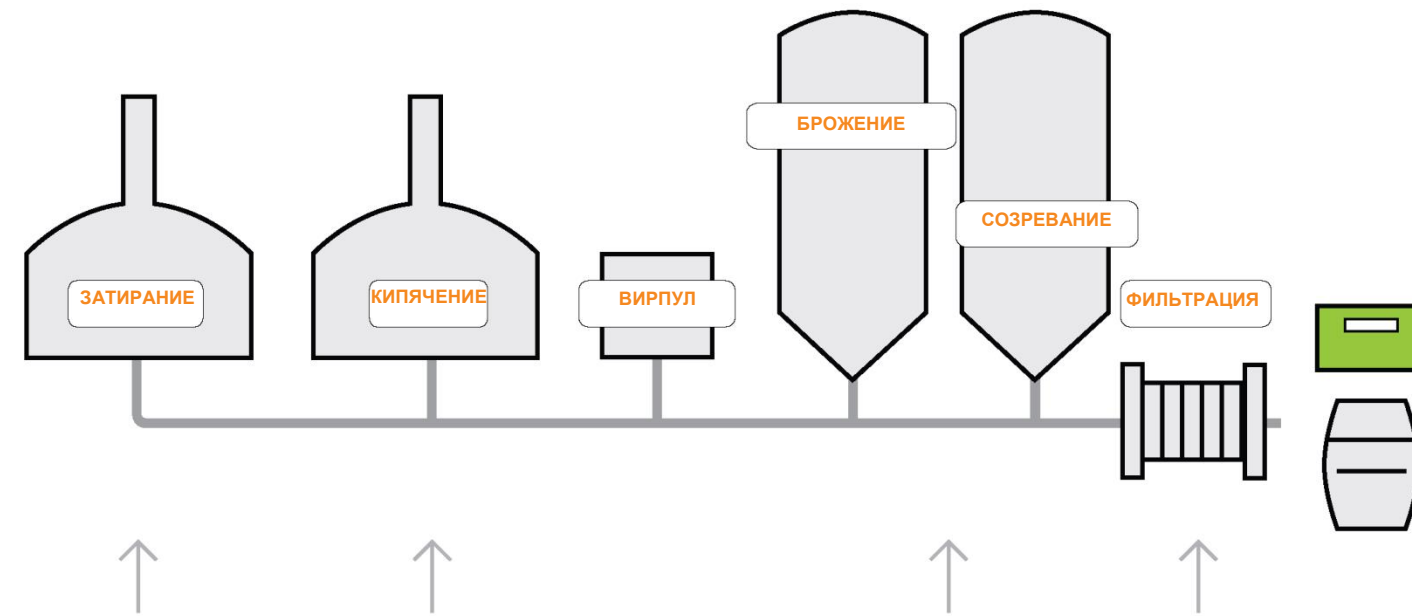
Антиоксидантное действие

- Консервация
- Стабилизация цвета

Коллоидная стабильность

Связывание белка посредством образования комплексов

- Селективное удаление протеинов мутности



Стабильность в течение срока годности и вкусовая стабильность 1,5-4 г/гл

Предварительная стабилизация 1,5-4 г/гл

Коллоидная стабильность 1,5-4 г/гл

Коллоидная стабильность 0,5-1,5 г/гл

Brewtan® В

- Увеличение вкусовой стабильности (до 1 года)
- Повышение эффективности фильтрационного чана (до 30 %)
- Улучшение экстрактивности (до 2 %)
- Увеличение выхода экстракта в варочном цехе

Brewtan® В

- Уменьшение объема используемых вспомогательных средств, стабилизаторов и фильтрующих добавок (до 50 %)
- Снижение количества осадков (до 40 %)
- Сокращение времени созревания
- Увеличение цикла фильтрации (до 35 %)
- Повышение эффективности вирпула (компактный конус)

Brewtan® С

- Коллоидная стабильность до 12 месяцев
- Надежное самостоятельное решение
- Лучшее решение при мембранной фильтрации
- Решение для сложной стабилизации (фруктовые, безалкогольные и другие сорта пива)

Brewtan® F

- Наиболее экономичный стабилизатор
- Может использоваться отдельно или в сочетании с другими стабилизаторами
- Не образует отходов при фильтрации
- Идеально подходит для использования с грубым кизельгуром и/или перлитом.

Brewtan® В при затирации солода

- Введите раствор Brewtan® В в пивоваренную воду ДО добавления сырья
- В сочетании с ферментами: вводите ферменты не раньше чем через 5 - 10 минут после добавления сырья. Порядок добавления компонентов в заторный котел: пивоваренная вода – раствор Brewtan® В – сырье – ферменты.

Brewtan® В в конце кипячения

- Добавьте раствор Brewtan® В за 5 минут до конца варки (в момент, когда в котле все еще происходит достаточно сильное кипение)

ИЛИ

- Добавьте раствор Brewtan® В в ЛИНИЮ во время перелива из котла в вирпул
- При использовании в сочетании с осветлителями, стимулирующими коагуляцию нестабильных белков в меди, добавьте раствор Brewtan® В за 5 минут до ввода осветлителей.

Brewtan® С при созревании

- Разбавьте раствор Brewtan® С до концентрации 1 к 5 в отношении веса к объему
- Добавьте раствор Brewtan® С в ЛИНИЮ в промежутке между этапом брожения и созреванием.

Brewtan® F при фильтрации

- Разбавьте раствор Brewtan® F до концентрации 1 к 5 в отношении веса к объему
- Добавьте раствор Brewtan® F в ЛИНИЮ до промежуточной емкости или перед осуществлением конечной фильтрации (по возможности, температура должна быть ниже 0°C)
- Добавьте Brewtan® F в отдельный пункт дозирования перед добавлением PVPP (поливинилпирролидон) с выдержкой времени примерно 10 секунд.