



TRATTAMENTI ACQUA DI PROCESSO

DWB

SCHEDA TECNICA

Descrizione

DWB è una miscela formulata di sali in polvere che aumenta il contenuto minerale dell'acqua di processo per migliorarne la qualità e produrre le caratteristiche desiderate della birra. Contiene E509 ed E516.

Benefici

- Abbassa il pH durante l'ammestamento e la bollitura del mosto, migliorando l'attività enzimatica.
- Facilita la precipitazione delle proteine indesiderate nel tino di ammostamento, in hop back o nel whirlpool.
- Aumenta la salute e il vigore del lievito.
- Aumenta la resa dell'estratto, la fermentescibilità del mosto e aiuta la velocità di filtrazione.
- Riduce al minimo l'estrazione di silicati, tannini e polifenoli indesiderati.
- Riduce la formazione di pietra di birra e minimizza il rischio di gushing.
- Migliora le prestazioni di spillatura della birra.
- Favorisce una migliore ritenzione della schiuma.
- Aggiunge cloruri per la pienezza del mouthfeel e solfati per migliorare l'amaro e la secchezza.

Principio

Il trattamento dell'acqua di processo è di vitale importanza. Se applicato correttamente, tutte le fasi del processo di birrificazione saranno al pH ottimale. Se non applicato o applicato in modo errato, si otterrà un estratto scadente e una birra difficile da chiarificare.

Il DWB contiene ioni calcio essenziali per il controllo del pH e regola gli ioni solfato e cloruro ai livelli desiderati nei rapporti corretti, è ideale per la maggior parte degli stili di birra.

NOME PRODOTTO

DWB

CODICE PRODOTTO

25201000

CONFEZIONE (kg)

20 kg

CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale. Tenere i contenitori sigillati quando non in uso.

Temperatura

La temperatura di conservazione raccomandata è di 5°C - 25°C.

Shelf Life

Alle condizioni di conservazione raccomandate, tre anni dalla data di produzione.

Applicazione e dosaggi

Il DWB viene normalmente aggiunto al grist prima dell'ammestamento, ma può essere suddiviso tra il mash e l'acqua di sparge.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di aggiungere un dosaggio di sali superiore a 75 g/hL per 2/3 al macinato e per 1/3 al liquido di sparge. In questo modo si manterrà una distribuzione uniforme del calcio e si aiuterà a mantenere i livelli di pH durante il mash e lo sparge.

Il DWB NON deve essere aggiunto al serbatoio dell'acqua calda, poiché alcuni costituenti potrebbero rimanere nel serbatoio anziché essere rilasciati nel macinato, richiedendo così una pulizia regolare del serbatoio.

Dosaggi

I tassi di DWB devono essere determinati in base al mosto pre-boil e dipendono dai livelli di calcio, solfati e cloruri presenti nell'acqua non trattata. Il tasso di utilizzo può anche essere regolato per adattarsi ai diversi stili di birra.

5 g di DWB per hL di mosto pre-boil aumentano i livelli di calcio di 8,3 mg/L (ppm). Aumenta anche i livelli di cloruro di 9,9 ppm, i livelli di solfato di 17,5 ppm e gli ioni di sodio di 4,9 ppm.

Linee guida per l'uso

- Prima dell'uso, verificare che il prodotto sia entro la data di scadenza.
- Esaminare regolarmente l'acqua per determinare il dosaggio ottimale per ottenere i migliori risultati.
- Leggere la scheda di sicurezza prima dell'uso