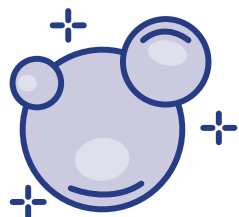


LIBERA I TUOI TINI



CON ReFoam

**NON PERDERE LA TESTA: AUMENTA
LA CAPACITÀ DEL 20%**

COS'È ReFoam?

Refoam è un'emulsione siliconica termostabile che può essere utilizzata in varie fasi del processo di produzione della birra (e della produzione di bevande in generale), per prevenire pericolosi boil-over ed altre perdite dovute alla formazione di schiuma. Poiché un volume maggiore di mosto e birra può entrare nei recipienti, la produzione del birrificio aumenta.

MIGLIORA LA SCHIUMA DELLA BIRRA

Lo sapevi che ReFoam è pro-schiuma (nella birra)? Conserva per la birra le preziose proteine stabilizzanti della schiuma e gli iso- α -acidi del luppolo prevenendo l'eccessiva formazione di schiuma durante bollitura e fermentazione.

MIGLIORA L'UTILIZZAZIONE DEL LUPPOLO

Durante la bollitura, le componenti idrofobiche del luppolo tendono ad accumularsi nella schiuma e ad attaccarsi alle pareti del tino, venendo quindi rimosse dal mosto. ReFoam impedisce che ciò accada.

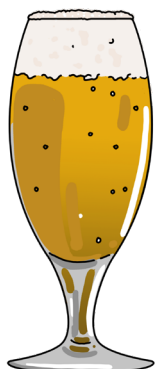
MENO IMPREVISTI

L'eccessiva formazione di schiuma può creare imprevisti spiacevoli e pericolosi. Con un uso corretto, ReFoam riduce i tempi del ciclo di pulizia richiesto, l'uso di detergenti e protegge il personale da inutili esposizioni chimiche. Una cosa in meno da pulire e di cui preoccuparsi in birrificio!

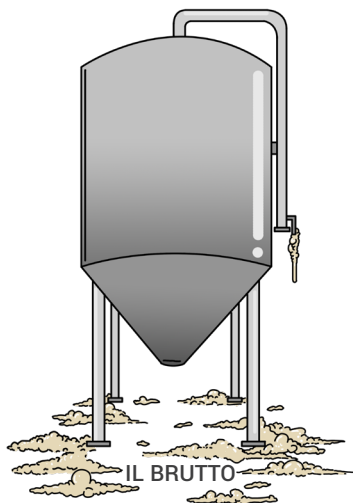
LO SAPEVI ?

Per un birrificio da 10 Hl che effettua 300 cotte all'anno, ciò significa che la capacità potrebbe essere aumentata **da 3.000 a 3.450 hl/anno**.

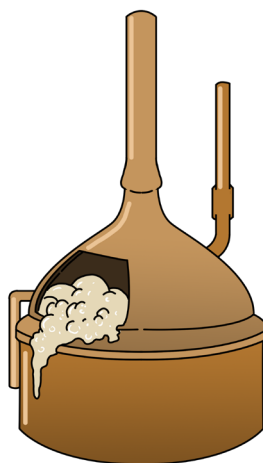
**Tieni sotto controllo ciò che è indesiderabile, previeni i pericoli
e migliora la schiuma positiva con ReFoam**



IL BUONO



IL BRUTTO



IL CATTIVO

VANTAGGI

- Aumenta la capacità dei tini fino al 20%
- Previene la perdita di composti amaricanti del luppolo
- Migliora la tenuta della schiuma nella birra
- Evita costose perdite di prodotto e fuoriuscite antiigieniche
- Massimizza il recupero della CO₂



APPLICAZIONE



DOSAGGIO

Per una migliore dispersione del prodotto mescolare 1 parte di ReFoam e 9 parti di acqua. Una volta diluito, aggiungere nel tino.

0.1-5 ml (pre-diluizione)
di ReFoam/hl
0.16-8.2 ml/ bbl [Regno Unito]
0.12-5.9 ml/bbl [Stati Uniti]

QUANDO UTILIZZARLO

- Riduzione della schiuma ad inizio bollitura
- Direttamente nel tino di fermentazione per ridurre la formazione di schiuma
- Protezione antirabocciamento della schiuma nell'impianto CIP

RANGE DI ATTIVITÀ

Temperatura: 10-40°C

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA

<32°C: Non congelare



DOVE

In un luogo fresco, sigillato e lontano dalla luce solare.

DURATA

Alla temperatura raccomandata di conservazione, 24 mesi dalla data di produzione.

COME FUNZIONA?

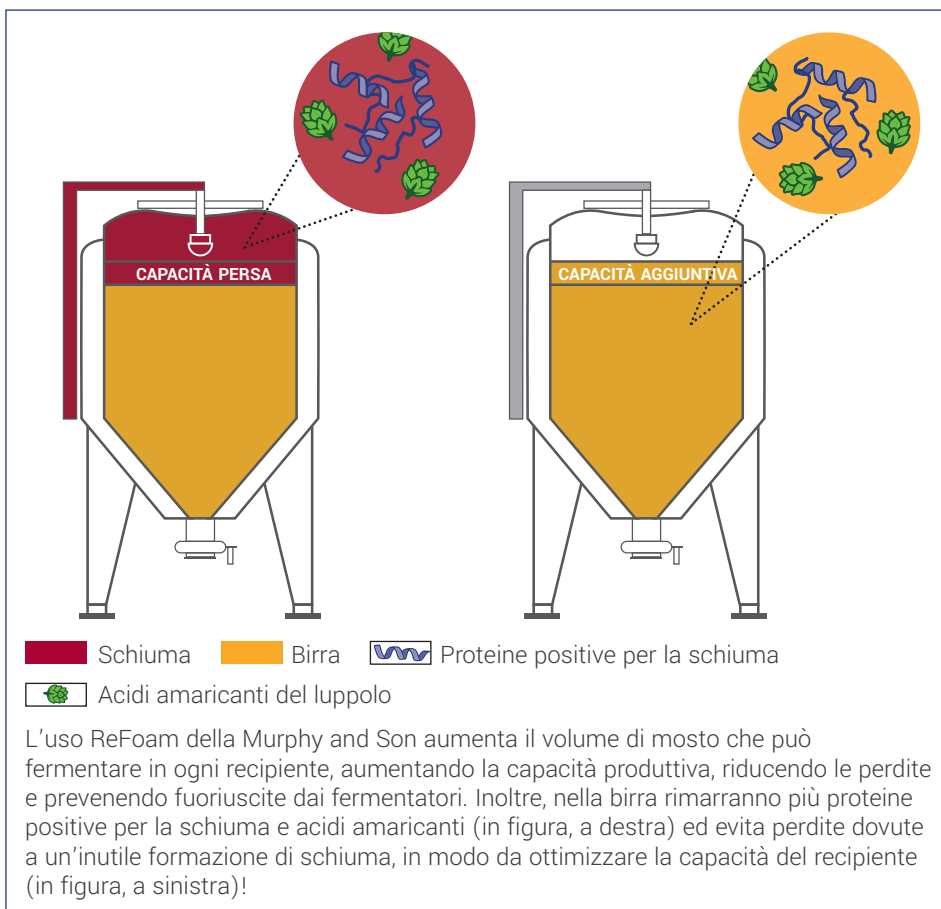
Ad una prima occhiata sembrerebbe un controsenso che l'utilizzo di ReFoam aiuti a migliorare la qualità della schiuma di birra. Tuttavia evitare l'ebollizione o la perdita di schiuma durante la fermentazione implica che i principali agenti stabilizzanti della schiuma rimangano dove dovrebbero stare. Di particolare importanza sono le proteine idrofobiche favorevoli per la schiuma derivanti dall'orzo, che si legano con gli iso- α -acidi amaricanti del luppolo. Questo legame supporta la struttura della schiuma e migliora l'aderenza alle pareti del bicchiere (lacing). Pertanto, ogni volta che si forma schiuma durante il processo produttivo, viene persa potenziale schiuma nella birra finita.

Si previene la formazione della schiuma, e quella in eccesso collassa con l'introduzione di silice altamente idrofobica che arresta e previene la formazione della schiuma.

Se usato in un quantitativo adeguato, è dimostrato che le particelle di ReFoam si attaccano alle pareti cellulari del lievito, venendo quindi rimosse dalla birra assieme al lievito durante il normale processo produttivo. Tuttavia, tutte le proteine positive della schiuma benefica rimangono inalterate ed in soluzione nella birra, pronte a contribuire alla formazione della schiuma nel bicchiere.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE

Migliora ulteriormente la schiuma della tua birra con i nostri prodotti a base di alginato di glicole propilenico (PGA). Il PGA viene estratto dalle pareti cellulari delle alghe brune ed è stato a lungo utilizzato per la stabilizzazione della schiuma. L'azione del PGA aiuta ad aumentare la tenuta di schiuma e protegge dall'azione dei lipidi e di altri composti che la riducono, migliorando notevolmente anche il lacing della schiuma nel bicchiere.



RIUTILIZZA IL LIEVITO SENZA PROBLEMI

Anche se ReFoam viene assorbito sulla superficie del lievito, se usato ai dosaggi consigliati, puoi riutilizzare ReFoam senza paura! I bassi dosaggi, uniti all'alto fattore di diluizione quando si riutilizza il lievito e all'alto tasso di replicazione del lievito durante la fase di crescita, garantiranno l'assenza di effetti negativi!

TESTIMONIANZA DI UN BIRRAIO

"Noi di Castle Rock abbiamo usato ReFoam della Murphy and Son per un certo numero di anni e abbiamo sempre riscontrato che fa esattamente quello che dice sulla confezione. Lo usiamo per una serie di applicazioni in tutto il birrificio, tra cui:

Aggiungerlo al durante lo sparge, per abbattere la schiuma.

Aggiungerlo nel tino di bollitura, per lo stesso motivo.

Aggiungerlo nei tini di fermentazione per aiutare la ritenzione del lievito.

Consiglierei questo prodotto a chiunque voglia ridurre la formazione di schiuma. 5 stelle!"

Jon Edger, Manager, birrificio Castle Rock



VUOI SAPERNE DI PIÙ? CONTATTACI

Per scoprire gli altri prodotti della gamma Murphy and Son, visita il nostro sito web mr-malt.it o parla con il nostro team di supporto tecnico, e-mail techsupport@murphyandson.co.uk



Davide Bombardier | Consulente Tecnico



davide.bombardier@mr-malt.it

