

Compac CG (CCG 311) Üstderítő granulátum



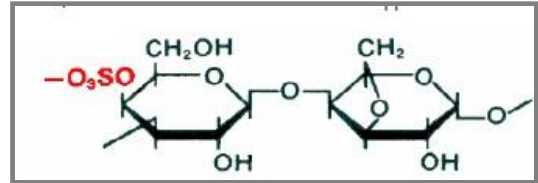
TERMÉKLEÍRÁS

A Compac CG egy granulált üstderítőszer, melyet a főzőüstben történő felhasználásra terveztek. Koncentrált és válogatott *Euchema cottonii* tengeri alga extraktuma, melyet hagyományosan használnak az üstben kiváló fehérje csapadék mennyiségének növelésére. A Compac CG a komlóforralásnál közvetlenül az üstbe adagolható, előzetes keverés és oldás igénye nélkül.

MŰKÖDÉSI ELVE

Az *Euchema cottonii* kappa-karragenátban gazdag.

A komlóforraláskor a kappa-karragenát az üstbe adagolva reakcióba lép az oldható fehérjékkel, különösen a prolinban gazdag zavarosodást okozó fehérje frakcióval. Amikor a sörlé hűl, lehül a karragenát-fehérje komplex instabillá válik és kicsapódik a sörléből:

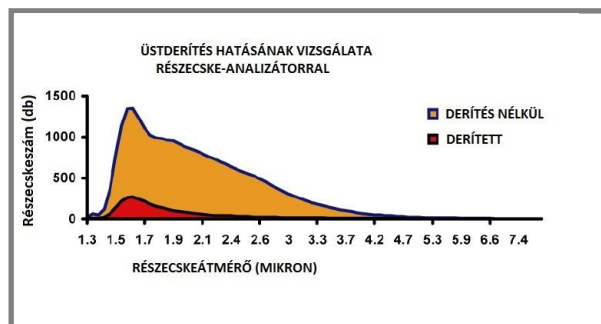


- a Whirl-poolban több és tömörebb (kompaktabb) melegseprő válik ki (kisebb veszteség!)
- a fehérjét tartalmazó seprő kisebb része az erjesztőtankokban válik ki a következő módon:
 - Ha egy főzettel töltünk fel egy erjesztőtankot, akkor a beoltás utáni első napon, a holt élesztővel együtt elválaszthatjuk a derítőszeret és a kiülepített zavarosító anyagokat (kisüzem)
 - Ha egy erjesztőtankot több főzettel töltünk fel, akkor a kiüledés utáni újra felkeveredés miatt a főerjedés végén, a 4-5. napon a főlesztő elválasztása előtt vehetjük le hatékonyan a derítőszer-fehérje üledéket. A fehérje-karragenát üledék mennyisége a sör mennyiségének 0,1-0,2 %-a !

Az így kapott tiszta sörlé főerjedése és ászokolási ideje is rövidebb, és a kész sör fehérjestabil lesz. A Compac CG optimált derítési dózissal nem befolyásolja a habpozitív fehérjék mennyiségét.

HASZNÁLATÁNAK ELŐNYEI

- **tömörebb forróseprő a Whirl-poolban**
- **növelt élesztővitalitás az erjedés során**
- **gyorsabb, egyenletesebb és tökéletesebb erjedés**
- **növelt szűrőteltjesítmény**
- **jobb sörstabilitás (zavarosító anyagok és kolloidok eltávolítása)**
- **természetes termék, biológiailag lebontható**



ADAGOLÁSA

Általában 2-4 g/hl a sörlevek Compac CG igénye. Tömény sörlevek, illetve barna sörök esetén a szükséges dózis magasabb is lehet.

A főzőházi, főzőüstbeli adagolási mennyiség számos tényezőn múlik: a maláta-póanyag őrlemény összetételén, a maláta minőségén, a sörfőző vízen, a sörlé töménységén, az üzem technológiai rendszerén. A megfelelő adagolási dózist célszerű egy egyszerű próbaderítéssel meghatározni (lásd később).

SÖRFŐZÉSI GYAKORLAT

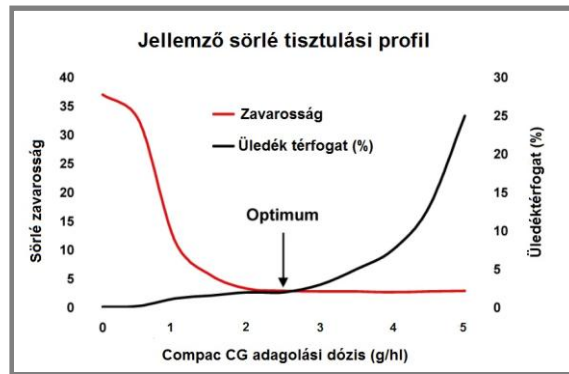
A karragenát jól bevált technológiai segédanyag a nagyüzemi sörgyártásban. Eredetileg a feldolgozatlan *Chondrus crispus* tengeri algát használták üstderítésre, melynek jó hatása volt a sörlére. Az élelmiszeriparban megnőtt az érdeklődés a nagy kappa-karragenát izomer tartalmú fajok iránt, így az *Euchema cottonii* vörösalgát kezdték magasabb minőségű feldolgozott formában használni. Így a söripar által használt legtöbb karragén is ebből az alfafajból kerül kinyerésre. A karragenát alkalmazása a legköltséghatékonyabb sörlétisztítási eljárás.

ALKALMAZÁS

A legjobb eredmény elérése érdekében a Compac CG-t 10 perccel a komlóforralás vége előtt kell a sörléhez adni! Célszerűen a komlóval egy menetben.

OPTIMÁLIS ADAGOLÁSI DÓZIS MEGHATÁROZÁSA (próbaderítés)

- Készítsen a Compac CG-ből forró vízzel oldatot. 1 g Compac CG-hez adjon 1000 ml forrásban lévő vizet, majd keverje 10 percre.
- Készítsen derítési sort átlátszó hőálló üvegekben a derítőszer derítési koncentrációinak megfelelően. Példa: a 100 ml-es üvegekbe adagoljon 0, 1, 2, 3, 4, 5 ml-t az elkészített derítőszer oldatból. Ez 0-tól 5 g/hl – es dózisu derítési sorozatnak felel meg.
- A komlóforralás végén járó próbaderítésre használt sörléből töltsünk a derítési sorozat minden üvegébe 100 ml forró sörlévet, majd jól rázzuk/keverjük össze, és hagyjuk állni 1 órán át. Hűtsük intenzíven hideg vízben és egy éjszakára hagyjuk állni a derítési sort.
- Szemrevételezéssel értékeljük a sörlé minták tisztaságát és a szediment vastagságát. A megfelelő derítési dózis azzal a koncentrációval nyerhető, amellyel még az üledék térfogata kicsi, viszont a sörlé már teljesen tiszta. (Az eredmények kiértékelése megkönnyíthető a sörlé zavarosságának mérésével).



A GYAKORLATBAN

A Compac CG hatékonyságát rendszeresen kísérje figyelemmel a főzőházban. Azt javasoljuk, hogy hűtés után vett sörlémintát tegyen hőálló, steril, átlátszó üvegbe (amit a próbaderítésre is használ) és értékelje a tisztaságot néhány óras ülepedés után. Az adagolási dózis kiegészítésére lehet szükség a sörlé összetételének változása miatt, különös tekintettel a pH eltérésekre.

1,5-2 g/hl dózisban használva a Compac CG már igen hatékony: használata jóval tömörebb forróseprőt, és alapvetően jobb szűrési teljesítményeket eredményez, és itt laborkísérlet nélkül sem áll fenn a túlderítés veszélye, amely az üledék lazulása és térfogat növekedése miatt növelné a veszteségeket és nehezítené az élesztő elválasztását.

TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG

Tiszta, száraz, hűvös helyen tárolva (5-20 °C) a gyártás időpontjától számított 36 hónapig megőrzi minőségét.

CSOMAGOLÁS

Szállító és gyűjtőcsomagolás 20 kg-os nettó tömegű kartondoboz, műanyag fóliás belső csomagolással. Illetve 100 g-os aromazáró fóliás csomagolású kiszereles.

EU SZABÁLYOZÁS

Az Európa Parlament és az Európa Tanács 95/2/EC. E407a direktívája alapján engedélyezve.

A termékleírás információi legjobb tudásunk szerint pontosak, hitelesek, azonban bármely ajánlás vagy javaslat, mely adható, garancia nélküli, mivel az alkalmazás körülményei ellenőrzésünkön kívül állnak.