

CHIARIFICAZIONE DELLA BIRRA VEGAN-FRIENDLY



CON SUPER F

RIDUCE LA TORBIDITÀ NELLA BIRRA FINITA IN MENO DI 24 ORE*

Super F di Murphy & Son è un chiarificante liquido a base di silice da aggiungere alla birra finita, nel serbatoio di maturazione per velocizzare significativamente la sedimentazione del lievito e di altre particelle che causano torbidità.

Come risultato, la limpidezza della birra è molto migliorata, il che vuol dire che può essere confezionata e servita più fresca e più rapidamente, con un risparmio di spazio nel serbatoio, assicurando il mantenimento di qualità e gusto.

SAPEVI CHE ?

Super F è un'opzione versatile e vegan-friendly che può essere utilizzata prima di imbottigliare o infustare. Aumentando rapidamente la velocità della chiarificazione, i serbatoi di fermentazione possono essere utilizzati in modo più efficiente, il che si traduce in un aumento nella capienza massima della cantina senza ulteriori investimenti. Tempi ridotti di maturazione consentono di avere grossi risparmi energetici, e la riduzione della torbidità contribuisce alla qualità della birra imbottigliata.

Positivo per il pianeta, per le bollette e per la birra.

UNA SOLUZIONE BRILLANTE

Super F favorisce la rapida sedimentazione del lievito e delle proteine causanti torbidità sul fondo del serbatoio, senza la necessità di ulteriori apparecchiature dedicate, rendendo la birra pronta al servizio in tempi più brevi. Che si tratti di fusti, bottiglie o lattine, la birra sarà migliore, più trasparente, e otterrai un prodotto più stabile per te e per i tuoi clienti.

FILTRAZIONE O CENTRIFUGA

Quando si usa questo prodotto a monte, il carico su centrifughe e sistemi di filtrazione sarà significativamente ridotto, con un risparmio di tempo e spazio nel serbatoio.

*Riduce l'intorbidimento nella birra finita al di sotto di 0,5 unità EBC



Controllo - birra torbida	1 ml/L - chiarificazione insufficiente Sedimento ma birra leggermente torbida	1,7 ml/L - ottimale Sedimento compatto, birra trasparente	3,5 ml/L - chiarificazione eccessiva Sedimento poco compatto, birra trasparente.
---------------------------------	--	--	---

VANTAGGI



- Vegan-friendly
- Accresce la chiarificazione del 100%
- Riduce i costi di refrigerazione dell'80%
- Chiarifica fino a 8 volte in cask
- Utilizzo più efficiente dei serbatoi

APPLICAZIONE



QUANTITÀ DA AGGIUNGERE

75 - 175 ml/hl
123 - 286 ml/bbl (Regno Unito)
88 - 205 ml/bbl (Stati Uniti)

Contatta
techsupport@murphyandson.co.uk
per le nostre guide
all'ottimizzazione della
chiarificazione.

QUANDO UTILIZZARLO

Aggiungere alla birra fredda alla fine della fermentazione.

PORTATA DELL'ATTIVITÀ

pH: 4,0-7,0
Temperatura:
-2-7,2°C | 28-45°F

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA

4-30°C | 40-86°F
Non far congelare.



DOVE

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

DURATA

Alla temperatura raccomandata, minimo 9 mesi dalla data di fabbricazione.

SUGGERIMENTO IMPORTANTE ☆

Risultati migliori ottenuti a 5°C. Funziona bene con le birre prodotte con dry-hopping.

QUANTITÀ DA AGGIUNGERE?

Super F dà il miglior risultato se aggiunto quando la birra ha completato la fermentazione ed ha iniziato il cold-crash: l'aggiunta può avvenire durante il trasferimento o direttamente nel serbatoio. La chiarificazione è abbastanza rapida con risultati eccellenti ottenibili entro 48 ore.

Super F va a segno! Già a bassi dosaggi si ottiene una trasparenza eccellente (spesso inferiore a 1 EBC) e un sedimento compatto.

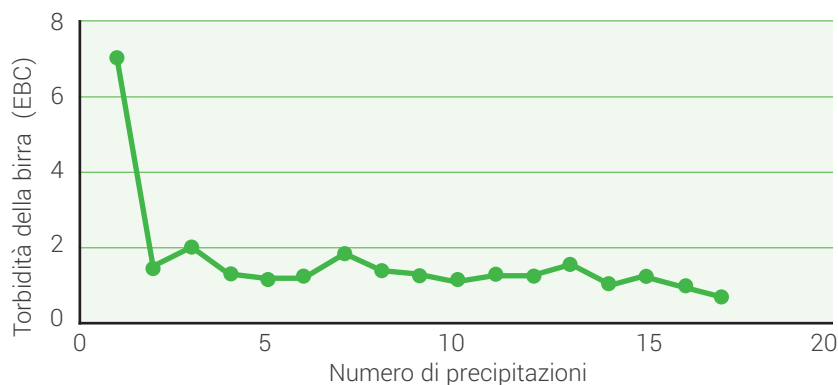


Figura 1: Ti preoccupa l'intorbidimento della birra in cask dopo il trasporto? Non temere! Il precipitato delle birre trattate con Super F semplicemente si ri-deposita sul fondo, anche se la birra viene agitata più volte.

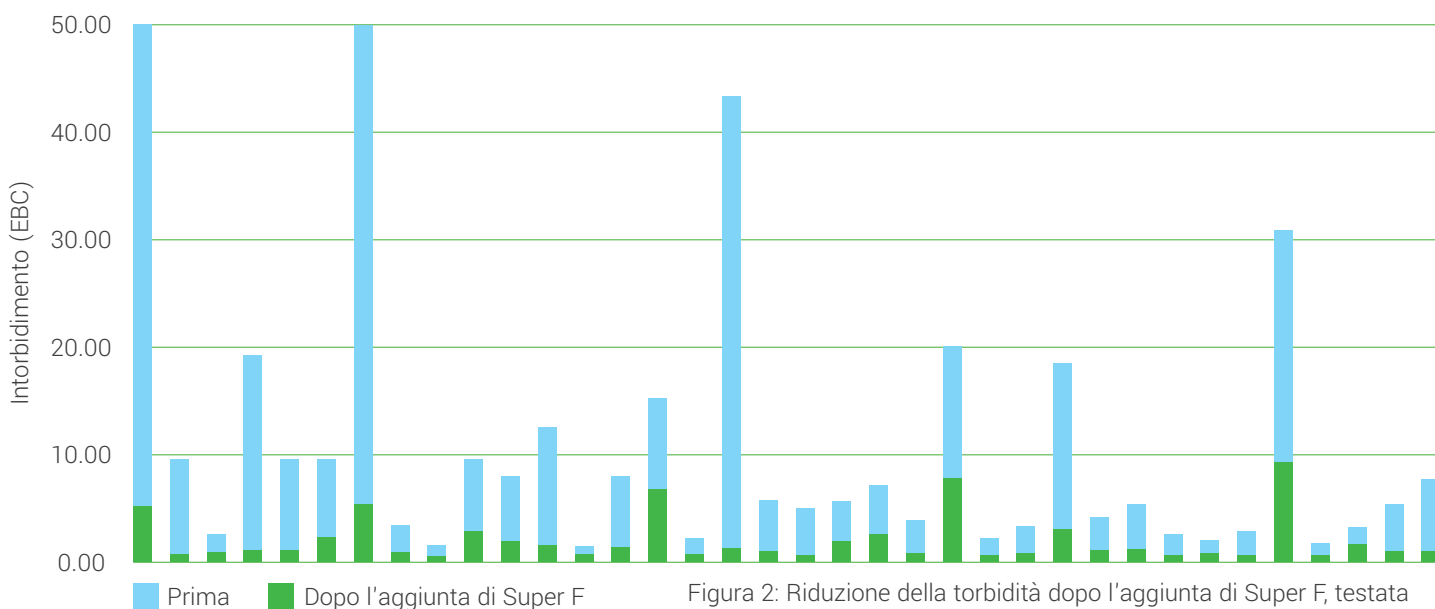


Figura 2: Riduzione della torbidità dopo l'aggiunta di Super F, testata su 36 birre (vari stili diversi), da birrifici del Regno Unito.



VUOI SAPERNE DI PIÙ? CONTATTACI

Per saperne di più su ciò che facciamo, 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

CHIARIFICANTE SUPER F

UNA GUIDA ALL'OTTIMIZZAZIONE



Il chiarificante vegan-friendly Super F è spesso utilizzato con successo senza una precisa procedura di ottimizzazione. Tuttavia, nell'ottica di migliorare le rese, ti consigliamo fortemente di attuare tu stesso un rapido test del dosaggio ottimale! Ed ecco quindi una breve guida su come condurre questo test.

STRUMENTAZIONE NECESSARIA

Contenitore graduato da 3L
Contenitore graduato da 500mL
Pipetta con gradazione 0,1mL
5 x bottiglie da 500mL
Frigo impostato a 4°C
Microscopio e Camera di Burkner (facoltativo)

- Quando utilizzi il Super F, consigliamo di ripetere questa procedura di ottimizzazione regolarmente
- Nella maggior parte dei casi I migliori risultati si ottengono utilizzando tra 0-5°C e in combinazione con un chiarificante ausiliario e con utilizzo di chiarificanti a base di carragenine.
- Infine, ma non meno importante, la conta cellulare del lievito dovrebbe essere di 1-8 milioni di UFC/mL di lievito vitale.

ISTRUZIONI



1. PREPARAZIONE

Predisponi le bottiglie ed aggiungici il dosaggio specifico del chiarificante, identificando chiaramente la bottiglia con la quantità utilizzata.



2. PRELEVA IL CAMPIONE

Preleva un campione di 2,5L di birra al termine della fermentazione ed effettua una conta cellulare del lievito.



3. AGGIUNGI LA BIRRA

Aggiungi 500mL di birra in ogni bottiglia, tappala, capovolgila tre volte per miscelare il contenuto e ponila nel frigo a 4°C per 24 ore.



4. VERIFICA IL RISULTATO

Rimuovi i campioni dal frigo con cautela, senza agitarli, e ponili su un banco con una luce dietro le bottiglie.



5. SCEGLI IL LIVELLO DI CHIARIFICA

Seleziona il dosaggio che ha comportato la maggior chiarificazione abbinata ad un sedimento compatto. Se non puoi misurare la torbidità, è comunque consigliato mettere a punto un sistema di valutazione per la registrazione dei risultati (es.: A-F con A=Brillante; F=Molto torbida).

La conta cellulare sul campione scelto può confermare che la maggior parte del lievito è sedimentata.

Le dosi consigliate per l'ottimizzazione sono le seguenti:

Dosaggio Super F (pinte per barile)	Dosaggio mL/hL	Dosaggio Prova mL/500mL	Guida del dosaggio
0	0	0	Controllo
0.17	60	0.3	Basso
0.35	122	0.6	Basso/Medio
0.45	157	0.8	Medio/Alto
0.62	217	1.1	Alto

