



**MR. MALT®  
PROCESS KIT**

Facili da usare,  
efficienti ed efficaci.

La gamma di soluzioni  
progettate dagli esperti  
Mr. Malt® per razionalizzare  
l'uso dei coadiuvanti  
di processo.



**Mr.Malt**

Un processo di birrificazione ottimizzato e senza pensieri è possibile? Sì! Ma solo con i Mr. Malt® Process Kit, la gamma definitiva di soluzioni Mr. Malt® pensate per risolvere in maniera semplice e integrata le criticità più frequenti in birrificio.

Mr. Malt® PROCESS KIT è un'offerta su misura progettata dagli esperti Mr. Malt® che razionalizza l'uso dei coadiuvanti di processo. Dal trattamento dell'acqua, all'aumento delle rese del malto, al controllo dell'ossigeno, passando per il gluten free, le birre No-Lo e le hazy, tutto è stato pensato per essere facile da usare, efficiente ed efficace. Scopri tutti i KIT pensati per il tuo birrificio e contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

## GAMMA PROCESS KIT

IDEAL WATER \_\_\_\_\_

MASH EASY \_\_\_\_\_

NOXIDATION \_\_\_\_\_

BREW IT CLEAR \_\_\_\_\_

BREW IT NO-LOW \_\_\_\_\_

BREW IT HAZY \_\_\_\_\_

# IDEAL WATER KIT



Il protocollo definitivo per costruire il profilo ideale dell'acqua per ogni stile di birra. Dalla rilevazione dell'alcalinità ai blend di sali e acidi che fanno davvero la differenza: in Ideal Water Profile Kit niente è lasciato al caso. Perché la birra è in gran parte acqua: trattala bene!



#### SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!

Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per creare il profilo ideale dell'acqua per ogni stile di birra e ottenere risultati eccellenti da subito! Leggi attentamente le schede prodotto inquadrando il QR code; scarica il Water Calc di Mr. Malt® dal Blog (digitare nella barra della ricerca "water calc") o inquadrando il QR code, il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

Ideal Water Kit contiene i seguenti prodotti in successione di utilizzo

COMPRESO NEL KIT

#### • Kit analisi alcalinità

##### TEST RAPIDO ALCALINITÀ

Completo e accessoriatato per misurare l'alcalinità attraverso titolazione con acido cloridrico, indispensabile per ogni birrificio.

#### • Kit analisi cloro libero | Aggiunta opzionale

##### TEST RAPIDO CLORO LIBERO

Per la misurazione di cloro libero utilizzando il metodo DPD. Fornito con tutti i reagenti e gli accessori necessari per effettuare circa 50 analisi.

#### • Self-Beer®

##### KIT RAPIDO PER ANALISI BIRRA E MOSTO

Per rilevare i principali microrganismi contaminanti.

#### • AMS

##### MISCELA DI ACIDI PER AGGIUSTARE I VALORI DELL'ACQUA

Blend di acidi inorganici pronto all'uso che ha la funzione di ridurre l'alcalinità aggiungendo ioni di cloruro e solfato nelle quantità desiderate. Il suo utilizzo migliora resa, fermentescibilità, limpidezza e quindi ha un effetto positivo sulla stabilità della birra.

#### • DWB

##### MISCELA DI SALI PER AGGIUSTARE I VALORI DELL'ACQUA

Miscela di sali in polvere che aumentano il contenuto di minerali nell'acqua essenziali alla birrificazione. Tra i tantissimi vantaggi riduce l'estrazione di silicati, tannini e polifenoli non desiderati per aumentare la piacevolezza del mouthfeel. Favorisce la precipitazione delle proteine indesiderate nel tino, hop back o whirlpool. Migliora la fermentescibilità. Riduce la formazione della pietra di birra (ossalato di calcio), il rischio di gushing e il rischio di infezioni. Migliora l'efficacia della chiarificazione. Agevola la tenuta della schiuma.

#### • Cloruro di calcio E509

##### SALE INORGANICO BIANCO, ALTAMENTE SOLUBILE IN ACQUA

Minerale utilizzato per correggere la concentrazione di calcio nell'acqua.

COMPRESO NEL KIT

PER BIRRE GLUTEN FREE

# BREW IT CLEAR KIT



Brew It Clear Kit contiene in successione di utilizzo

Il protocollo definitivo per ottimizzare i processi di birrificazione dalla bollitura al pre-imbottigliamento ottenendo migliori rese in sala cote ma anche in cantina, in fase di filtrazione o centrifuga, con il risultato di una birra più limpida e più stabile. Brew It Clear Kit è perfetto anche come protocollo per le birre Gluten Free.



## SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!

Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per ottenere risultati eccellenti da subito! Leggi attentamente le schede prodotto e i suggerimenti per l'ottimizzazione dei chiarificanti inquadrando il QR code; il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

COMPRESO NEL KIT

### • Protafloc

#### CHIARIFICANTE NATURALE DA USARE IN BOLLITURA

Prodotto naturale a base di alghe che permette la riduzione sostanziale della torbidità già in fase di bollitura senza influenzare la tenuta della schiuma, per un mosto più limpido, una fermentazione performante e una sostanziale riduzione del dosaggio di altri chiarificanti nei passaggi successivi.

### • GF-Clear Zyme

#### ENZIMA CHIARIFICANTE E DEGLUTINIZZANTE DA USARE IN FERMENTAZIONE

Soluzione enzimatica progettata per migliorare la limpidezza e la stabilità colloidale della birra. Il suo utilizzo in fermentazione, combinato con una adeguato cold crash o un chiarificante ausiliario, permette la completa rimozione delle proteine causanti torbidità, e una riduzione del glutine al di sotto dei 10 ppm.

### • Finings Adjunct | Aggiunta opzionale

#### CHIARIFICANTE DA USARE IN COMBO CON SUPER F

Chiarificante ausiliario da utilizzare congiuntamente al Super F in caso di mosti particolarmente torbidi: rimuove le proteine che causano torbidità nella birra, migliora la filtrabilità, riduce il tempo di maturazione a freddo e produce birre limpide.

COMPRESO NEL KIT

### • Super F

#### CHIARIFICANTE DA USARE A FINE FERMENTAZIONE

Chiarificante a base di silice realizzato specificamente per la sedimentazione rapida del lievito ma che collateramente agisce anche su proteine e altre particelle, da utilizzare subito prima del cold crash.

### • Cartucce filtranti LifeTec® | Aggiunta opzionale

Cartucce filtranti con porosità di tipo nominale (efficienza di rimozione fino al 95%), materiale 100% in polipropilene. Portata eccezionale, capacità di trattenimento dello sporco estremamente elevata, durezza superiore ai competitor.

# BREW IT HAZY KIT



Brew It Hazy Kit contiene in successione di utilizzo

Il protocollo definitivo per ottenere delle birre hazy che si mantengono stabili nel tempo non solo dal punto di vista della torbidità, ma anche da quello organolettico. Mashlife, Brewty e Staze sono prodotti di origine 100% naturale che non contribuiscono alla quantità di solfiti disciolti.



## SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!

Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per ottenere risultati eccellenti da subito! Leggi attentamente le schede prodotto inquadrando il QR code, se possibile non utilizza chiarificanti in bollitura per le birre hazy; il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

### • Mashlife

#### ANTIOSSIDANTE DERIVATO DAL MELOGRANO. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Prodotto innovativo 100% naturale a base di estratto di melograno in polvere da utilizzare in ammostamento e bollitura, i polifenoli presenti nell'estratto agiscono come chelante e formano grandi complessi con ferro e rame, il che ne facilita la rimozione durante la filtrazione. In presenza di un buon controllo dell'ossigeno nel processo, l'azione di Mashlife impedisce la formazione di off flavours da ossidazione.

### • Brewty

IN ALTERNATIVA

#### ANTIOSSIDANTE NATURALE. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Acido tannico 100% naturale formulato per migliorare la stabilità del sapore e ottimizzare la stabilità colloidale delle birre, può essere aggiunto sia in ammostamento che in bollitura. Durante l'ammostamento si lega principalmente agli ioni metallici, come il ferro, rimuovendoli e prevenendo così le reazioni ossidative. Brewty si lega anche alle proteine responsabili della torbidità, facendole precipitare, contribuendo a un lautering più efficiente. In bollitura, la sua azione principale consiste nel legarsi con le proteine corresponsabili della torbidità, migliorando la limpidezza e la stabilità della birra.

### • Staze

#### STABILIZZANTE NATURALE PER BIRRE HAZY

Prodotto 100% naturale, estratto da materie prime di origine vegetale, che può essere aggiunto durante i processi di maturazione della birra per creare una torbidità stabile e naturale. Le birre hazy sono particolarmente sensibili all'ossidazione, Staze neutralizza i radicali liberi e complessa i metalli, agendo così come un potente stabilizzante per migliorare la durata di conservazione.

### • Phantasm

AGGIUNTA OPZIONALE

#### ESTRATTO D'UVA MARLBOROUGH SAUVIGNON RICCO DI PRECURSORI TIOLICI

Estratto in polvere di uva Marlborough Sauvignon Blanc ricco di precursori tiolici da aggiungere in fermentazione per ottenere un boost tropicale nelle birre luppolate.

# BREW IT NO-LOW KIT



Il protocollo definitivo per ottenere delle birre a basso o bassissimo tenore alcolico, Brew It No-Low Kit è pensato nei minimi particolari, dalla bollitura all'imbottigliamento. Nessun dettaglio è stato tralasciato nell'ideazione di questo kit che permette la produzione di birre No e Low alcol piene di gusto, equilibrate ma soprattutto stabili.



**SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!**  
Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per ottenere risultati eccellenti da subito! Leggi attentamente le schede prodotto inquadrando il QR code; il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

**Brew It No-Low** contiene in successione di utilizzo

## • No-Low Zyme

### ENZIMA PER BIRRE NO E LOW ALCOL DA USARE IN AMMOSTAMENTO

Soluzione enzimatica innovativa per la produzione di bevande a basso o nullo contenuto alcolico. Questo enzima converte il maltosio fermentabile in isomalto-oligosaccaridi (IMO) non fermentabili, riducendo così il grado reale di fermentazione (RDF). Gli IMO non vengono fermentati dal lievito, quindi non contribuiscono alla produzione di alcol, ma migliorano il corpo e la sensazione in bocca della birra, offrendo un profilo gustativo più ricco.

## • Mashlife

AGGIUNTA OPZIONALE

### ANTIOSSIDANTE DERIVATO DAL MELOGRANO. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Prodotto innovativo 100% naturale a base di estratto di melograno in polvere da utilizzare in ammostamento e bollitura, i polifenoli presenti nell'estratto agiscono come chelante e formano grandi complessi con ferro e rame, il che ne facilita la rimozione durante la filtrazione. In presenza di un buon controllo dell'ossigeno nel processo, l'azione di Mashlife impedisce la formazione di off flavours da ossidazione.

## • Brewty

IN ALTERNATIVA

### ANTIOSSIDANTE NATURALE. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Acido tannico 100% naturale formulato per migliorare la stabilità del sapore e ottimizzare la stabilità colloidale delle birre, può essere aggiunto sia in ammostamento che in bollitura. Durante l'ammontamento si lega principalmente agli ioni metallici, come il ferro, rimuovendoli e prevenendo così le reazioni ossidative. Brewty si lega anche alle proteine responsabili della torbidità, facendole precipitare, contribuendo a un lautering più efficiente. In bollitura, la sua azione principale consiste nel legarsi con le proteine corresponsabili della torbidità, migliorando la limpidezza e la stabilità della birra.

## • Protafloc

### CHIARIFICANTE NATURALE DA USARE IN BOLLITURA

Prodotto naturale a base di alghe che permette la riduzione sostanziale della torbidità già in fase di bollitura senza influenzare la tenuta della schiuma, per un mosto più limpido, una fermentazione performante e una sostanziale riduzione del dosaggio di altri chiarificanti nei passaggi successivi.

## • Super F

### CHIARIFICANTE DA USARE A FINE FERMENTAZIONE

Chiarificante a base di silice realizzato specificamente per la sedimentazione rapida del lievito ma che collateralmente agisce anche su proteine e altre particelle, da utilizzare a fine fermentazione.

## • HyperBoost™

### ESTRATTO DI LUPPOLO PER DH. CONVERSIONE KG 1:100

Estratto ricco di olii e particolarmente fluido, ottenuto tramite estrazione con CO<sub>2</sub> supercritica ed un processo innovativo. HyperBoost™ by Yakima Chief Hops®, ideato per amplificare gli aromi del luppolo e aumentarne la resa, può essere utilizzato sia in whirlpool che in dry hopping, contiene il 15-40% di alfa acidi, il 6-15% di beta acidi e oltre il 40% di olii totali.

## • Self-Beer® e Self-Brett®

### KIT RAPIDI PER ANALISI BIRRA E MOSTO

Self-Beer® per rilevare i principali microrganismi contaminanti, Self-Brett®, per rilevare la presenza del Brettanomyces, permettono di monitorare in autonomia il processo e prevenire la proliferazione dei principali contaminanti.

# NOXIDATION KIT



**NOxidation Kit** contiene in successione di utilizzo

Il protocollo definitivo per ridurre gli effetti negativi dell'ossidazione sulla birra: NOxidation Kit elimina il problema alla base grazie all'azione chelante di Mashlife che ha un'efficacia maggiore rispetto ai competitor. È possibile scegliere tra Mashlife e Brewty (con un'azione chelante inferiore rispetto a Mashlife, ma con potere chiarificante). Fermentis SafAle™ F2, aggiunto in dosi minime, ha dimostrato un effetto antiossidante grazie alla sua capacità di consumare l'ossigeno disciolto.



**SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!**  
Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

## • Mashlife

### ANTIOSSIDANTE DERIVATO DAL MELOGRANO. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Prodotto innovativo 100% naturale a base di estratto di melograno in polvere da utilizzare in ammostamento e bollitura, i polifenoli presenti nell'estratto agiscono come chelante e formano grandi complessi con ferro e rame, il che ne facilita la rimozione durante la filtrazione. In presenza di un buon controllo dell'ossigeno nel processo, l'azione di Mashlife impedisce la formazione di off flavours da ossidazione.

## • Brewty

AGGIUNTA OPZIONALE

### ANTIOSSIDANTE NATURALE. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Acido tannico 100% naturale formulato per migliorare la stabilità del sapore e ottimizzare la stabilità colloidale delle birre, può essere aggiunto sia in ammostamento che in bollitura. Durante l'ammostamento si lega principalmente agli ioni metallici, come il ferro, rimuovendoli e prevenendo così le reazioni ossidative. Brewty si lega anche alle proteine responsabili della torbidità, facendole precipitare, contribuendo a un lautering più efficiente. In bollitura, la sua azione principale consiste nel legarsi con le proteine corresponsabili della torbidità, migliorando la limpidezza e la stabilità della birra.

## • Fermentis SafAle™ F2

### CEPPO FERMENTIS DA RIFERMENTAZIONE

Viene proposto nel kit NOxidation con un dosaggio consigliato a 0.25-1 milione di cellule/ml (non come lievito da rifermentazione quindi), in questo modo F2 utilizza l'ossigeno residuo dopo l'imbottigliamento senza effetti sui livelli di alcol o carbonazione, per una stabilità organolettica, anche della componente luppolata, eccellente.

## • Antioxin SB

### ANTIOSSIDANTE

Composizione: gallotannini, E300, E224. Dopo l'utilizzo, si consiglia di monitorare il livello di SO<sub>2</sub> nella birra.

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per ottenere risultati eccellenti che dureranno nel tempo! Leggi attentamente le schede prodotto inquadrando il QR code; il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

# MASH EASY KIT

Mash Easy Kit contiene in successione di utilizzo



Mash Easy Kit contiene in successione di utilizzo

Il protocollo definitivo per lavorare con serenità e ottenere risultati eccellenti anche in presenza di malti non modificati in maniera ottimale o con rese variabili. Con Mash Easy Kit si risolvono molti problemi: scarso estratto, filtrazione lenta, produzione insufficiente di azoto assimilabile, carenza di nutrienti essenziali per il lievito, controllo della schiuma sia in ammostamento che in fermentazione, controllo dell'ossidazione.



**SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DALL'AREA DOWNLOAD!**  
Scopri i prodotti che compongono il KIT, pensati per il tuo birrificio. Contatta il nostro team tecnico per qualsiasi chiarimento!

**ATTENZIONE:** L'ottimizzazione dei dosaggi è fondamentale per aumentare le rese e ottenere risultati eccellenti da subito! Leggi attentamente le schede prodotto inquadrando il QR code; il team tecnico Mr. Malt® è a tua disposizione per individuare il protocollo personalizzato ideale!

## • Mashlife

### ANTIOSSIDANTE DERIVATO DAL MELOGRANO. USARE IN AMMOSTAMENTO E BOLLITURA

Prodotto innovativo 100% naturale a base di estratto di melograno in polvere da utilizzare in ammostamento e bollitura, i polifenoli presenti nell'estratto agiscono come chelante e formano grandi complessi con ferro e rame, il che ne facilita la rimozione durante la filtrazione. In presenza di un buon controllo dell'ossigeno nel processo, l'azione di Mashlife impedisce la formazione di off flavours da ossidazione.

## • Trizyme

### $\alpha$ AMILASI, $\beta$ -GLUCANASI E PROTEASI DA USARE IN AMMOSTAMENTO

Preparazione enzimatica liquida, specificamente formulata per l'uso nel tino di ammostamento. Si tratta di una miscela di  $\alpha$ -amilasi,  $\beta$ -glucanasi e proteasi che ha lo scopo di risolvere varie problematiche inerenti alla resa di malti poco modificati o con rese variabili: scarso estratto, filtrazione lenta, produzione insufficiente di azoto assimilabile, carenza di nutrienti essenziali per il lievito.

## • Protafloc

### CHIARIFICANTE NATURALE DA USARE IN BOLLITURA

Prodotto naturale a base di alghe che permette la riduzione sostanziale della torbidità già in fase di bollitura senza influenzare la tenuta della schiuma, per un mosto più limpido, una fermentazione performante e una sostanziale riduzione del dosaggio di altri chiarificanti nei passaggi successivi.

## • Antifoam Calsil FGA 20

### ANTISCHIUMA DA USARE IN BOLLITURA O NEL FERMENTATORE

Emulsione silconica antischiuma per alimenti, formulata specificamente per la birrificazione e le lavorazioni alimentari quando si necessita un abbattimento rapido della schiuma. Si può utilizzare durante la bollitura o nel fermentatore. **Facile da dosare!**

## • ReFoam

IN ALTERNATIVA

### ANTISCHIUMA MURPHY & SON DA USARE IN BOLLITURA O NEL FERMENTATORE

Emulsione silconica antischiuma per alimenti, formulata specificamente per la birrificazione e le lavorazioni alimentari quando si necessita un abbattimento rapido della schiuma. Si può utilizzare durante la bollitura o nel fermentatore. **Formula concentrata!**



**Mr.Malt®**

P.A.B. S.r.l. - Mr. Malt®  
**A WORLD OF BREWING SOLUTIONS**

Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4  
33037 Pasian di Prato (UD) Italy  
Tel. +39.0432 644279  
E-mail: [info@mr-malt.it](mailto:info@mr-malt.it)



[mr-malt.it](http://mr-malt.it)