

Сотрас CG (CCG 311)

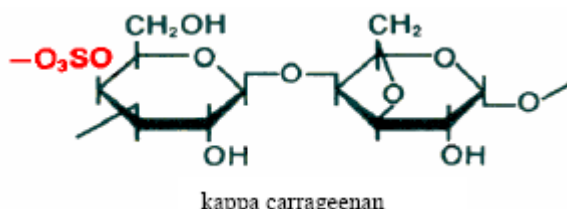
Избистряне на пивна мъст

Описание

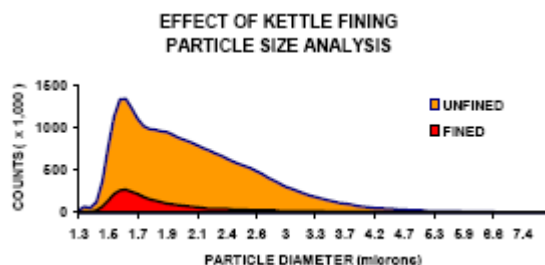
Сотрас CG е полурафинирана гранулирана форма на водорасли *Euchema cottonii*.

Обща информация

Водораслите *Euchema cottonii* са богати на капа-изомер на карагенан.



При добавянето им към врящата мъст капа-карагенаните реагират интензивно с разтворимите протеини, особено с пролиновата фракция. При охлаждане на пивната мъст карагенан-протеиновия комплекс става нестабилен и се утаява извън разтвора. От избистрената мъст, получена в резултат на това утаяване, се получава по-късно пиво с подобрени характеристики.



Преимущества

- Подобрена компактност на горещата утайка във вирпула
- Подобрена активност на дрождите по време на ферментация
- Подобрена филтрация – удължаване продължителността на филтрационния цикъл
- Подобрена бистрота и колоидна стабилност

Препоръчително дозиране

Сотрас CG обикновено се добавя към мъстта в доза в рамките на 1 - 3 г/хл.

Разликите в мливото, качеството на малца, пивната мъст и операциите в пивоварната влияят върху необходимото дозиране на карагенан. Правилното дозиране най-добре се определя с помощта на елементарен оптимизационен тест. (виж по-долу)

Начин на приложение

Сотрас CG е най-добре да бъде добавен 10 минути преди края на варенето. Добавянето може да стане директно във варилния съд или с помощта на автоматични системи, както на прах, така и в разтворено състояние.

Пивоварна практика

Карагенанът се е наложил в пивоварната индустрия като важно помощно средство. Първоначално за добър ефект са били използвани необработени водорасли от рода *Chondrus crispus* /Ирландски мъх/.

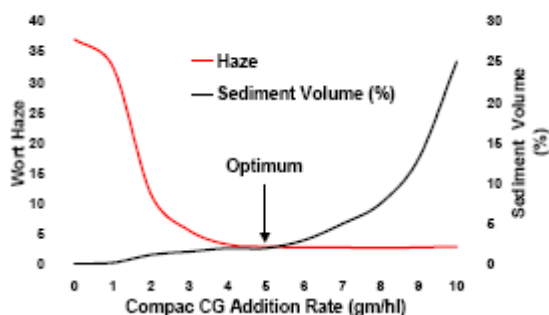
В последно време интересът в хранителната промишленост към висшии капа-изомери като *Eucheima cottonii* се увеличава поради тяхната по-голяма разпространеност и високото им качество.

Днес повечето карагенани, използвани в пивоварството са от този род. Ролята му като най-ефикасен и евтин метод за избистряне на пивната мъст не подлежи на обсъждане.

Определяне на оптималната дозировка

- Подгответе разтвор на Compac CG в гореща вода. Например: добавете 0.75 грама Compac CG към 500 мл вряща вода. Разбърквайте 10 минути.
- Добавете от разтвора в различни стъклени съдове за определяне на различните дози. Например: към различни съдове от 300 мл добавете 0, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 10 мл разтвор. Така ще оформите диапазон на третиране от 0 до 5 g/hl.
- Извадете мъст от варилния съд в края на периода на варене и докато е още гореща я добавете в предварително дозираните содове. Разбъркайте добре, запечатайте и оставете да престои 1 час. Охладете в студена вода и оставете така да пренощува.
- Оценете резултатите като наблюдавате бистротата на мъстта и обема на утайката. Оптималните резултати се получават с доза, при която има комбинация от бистрота и нисък обем утайка. Интерпретирането на резултатите може да се улесни с помощта на измерване на бистротата на мъстта.

Typical Wort Clarification Profile



В практиката

Ефикасността на Compac CG би трябвало редовно да се следи в пивоварната. Препоръчваме взимане на проба от мъстта след охлаждане в стерилен съд и оценяване на бистротата след няколко часа. Може да се наложи промяна в дозировките за да се компенсира евентуална промяна в състава на мъстта, особено при вариране на рН-то.

Нормативни разрешения

САЩ

Одобрено от „Food and Drug Administration“ под 21CFR раздел 172.620.
Въведен в „Ръководство за Пивоварни Добавки 30/6/89“

Обединено Кралство и ЕС

Одобен от Европейски Парламент и Директива 95/2/ЕС.
Е. 407/407а

Производител: **A.B.Vickers Ltd. (A Division of LALLEMAND UK Ltd.)**
Dallow Street, Burton upon Trent, Staffordshire, DE14 2PQ

Вносител за България: **Тримекс Сервиз АД**
София 1836, кв.Левски-Г, бул."Владимир Вазов"2, тел./факс: (02) 9467702,-03,-22