

Brewers Clarex™

Un concept eficient și ușor de utilizat pentru stabilizarea coloidală a berii

un produs **DSM**

De la tradiție la producția industrială

Fabricarea berii este o artă străveche, bazată de secole pe aceleași procese biochimice. În zilele noastre, industria berii răspunde unor standarde mai ridicate din punct de vedere al calității, siguranței și consistenței produsului, cu atât mai mult cu cât are avantajul celor mai moderne echipamente și tehnologii, prin intermediul proceselor de industrializare și globalizare.

Claritatea berii, alături de spumă și aromă, sunt factori importanți de evaluare pentru consumatorii de bere. Producătorii de bere trebuie să asigure în mod obligatoriu stabilitatea berii în perioada de valabilitate, atât din punct de vedere al aspectelor microbiologice, cât și coloidale. În timp, chiar și după pasteurizare, berea devine tulbură și apariția trubului este cauzată, în principal, de particulele coloidale dizolvate, care sunt compuse din legături de proteine cu polifenoli. Ca rezultat al mișcării lor browniene, acestea se ciocnesc și se formează legături între particule. În timp, aglomerările mari se unesc până când, în final, devin vizibile ca trub, de exemplu trub la rece (reversibil) și trub de oxidare (permanent). Activitatea de formare a trubului pe baza interacțiunilor dintre proteine și polifenoli depinde de conținutul de proline din fracțiile de proteine prezente.

Brewers Clarex™ – cel mai inovativ concept pentru stabilizarea berii

Metodele de stabilizare tradiționale sunt bazate pe înlăturarea complexilor de polifenoli – proteine și prevenirea formării lor, fie prin înlăturarea parțială sau hidroliza proteinelor, fie prin înlăturarea parțială a polifenolilor sau ambele. Oricum, este decisiv într-o industrie în curs de consolidare, în care reducerea costurilor este un subiect de actualitate, ca atât consistența, cât și calitatea (de exemplu: claritatea, spuma și aroma) să fie garantate pe perioada termenului de valabilitate al berii.

Eficient

Brewers Clarex™ este o endoprotează specifică, o prolină, care va împiedica în mod eficient formarea trubului la rece în bere timp de peste 15 luni. Calitatea spumei se păstrează la berea depozitată la temperatura camerei timp de peste un an. Se păstrează potențialul antioxidant natural al berii.

Ușor de utilizat

O cantitate mică de Brewers Clarex™ se adaugă pur și simplu la începutul perioadei de fermentație. Deoarece se adaugă în faza

nesensibilă la oxigen a procesului, nu apare creșterea cantității de oxigen. Dozajul este ajustat în funcție de nivelul suplimentar și de termenul de valabilitate necesar, în mod normal la 1–4 gr/hl. Fiind un ajutor de procesare, nu este necesară menționarea acestuia pe etichetă.

Costuri reduse

Brewers Clarex™ necesită costuri de capital și operaționale extrem de reduse. Nu este necesară folosirea altor substanțe pentru înlăturare, spre deosebire de alte metode care folosesc pudre libere. Costurile de manipulare și depozitare sunt reduse, deoarece se folosesc cantități extrem mici. Alte aspecte ale eficienței sunt: fără pierderi de bere, creșterea capacității de filtrare a berii, fără pierderi în apă (de exemplu: chimicale pentru regenerare).

Mentenanță

Conceptul „Fără particule” este introdus de combinația dintre Brewers Clarex™ și filtrarea fără kiesegel. În final, dar la fel de important, este un concept și un produs adaptat la mediul înconjurător.

Principalele proprietăți și beneficii

- Previne în mod eficient formarea trubului la rece pentru toate tipurile de bere
- Termenul de valabilitate poate atinge peste 15 luni de la data fabricației
- Nu afectează spuma și aroma berii
- Fără creșterea conținutului de oxigen
- Conservă potențialul antioxidant natural al berii

- Sistem lichid-lichid ușor de utilizat
- Se adaugă la începutul fermentației
- Costuri reduse de capital și operaționale
- Costuri reduse de manipulare și depozitare

- Nu necesită etichetare (ajutor de procesare)
- Endoproteaza specifică, prolină (protejată de licența EP 1326957)

- Compatibil cu conceptul „Fără particule”
- Mentenanță și compatibilitate cu mediul înconjurător

Unlimited. **DSM**

IMAGINE the future in beer



Unlimited. **DSM**

Importator și distribuitor de ingrediente alimentare, aditivi, enzime și drojdii pentru industria alimentară.

www.elton.ro

Sediul central: Str. Campului nr. 5, Pantelimon-Ilfov
Tel: +40 21 3507257/58/59; Fax: +40 21 3507262
food@elton.ro
Tel. mobil: +40 752 061 540 /541/542



Punct de lucru: Str. N. Bălcescu nr. 14, Cluj-Napoca
Tel.: +40 264 595354; Fax: +40 264 450438
officecluj@elton.ro
Tel. mobil: +40 752 061 554

ELTON CORPORATION S.A. - ROMANIA