

## Осветлитель для сусла NYGUM BF – 490 T

### *Описание*

Хайгум БФ 490 Т – натуральный продукт, получаемый экстракцией красных морских водорослей, который содержит высокомолекулярный полисахарид каррагенан. Очень важным свойством Хайгума БФ 490 Т является его способность удалять мутеобразующие белки из сусла, что в результате приводит к увеличению коллоидной стойкости пива. Молекулы каррагенана имеют отрицательный заряд, и их взаимодействие с положительно заряженными молекулами белка пивного сусла приводит к образованию комплексов. В процессе охлаждения сусла происходит флокуляция и осаждение образовавшихся комплексов, что значительно облегчает дальнейшую фильтрацию пива. Таким образом, действуя на широкий круг протеинов, каррагенан оказывает значительный стабилизирующий эффект, позволяет улучшить осветление сусла, что в результате приводит к лучшему осветлению пива и облегчает процесс фильтрации.

### *Преимущества*

- Эффективная коагуляция (свертывание) протеина
- Более быстрое осаждение
- Увеличение выхода сусла
- Улучшенная стабильность на холоде
- Уменьшение мутности
- Увеличение коллоидной стойкости пива
- Повышение эффективности фильтрации

### *Дозировка*

Рекомендуемая дозировка: 1 - 5 г на гектолитр (100 л) сусла.

### *Применение*

NYGUM BF-490T был специально разработан для осветления пива, придания ему прозрачности. Препарат NYGUM BF-490T добавляется в процессе приготовления сусла и осаждает протеины, приводя к увеличению срока хранения пива и к большей его стабильности.

Рекомендуется добавлять Хайгум БФ 490 Т в суслотарочный котел за 5-10 минут до окончания кипячения сусла.

### *Упаковка, условия и срок хранения*

Хайгум БФ 490 Т поставляется в форме таблеток. Расфасован по 25 кг в п/э пакете, упакованном в картонный короб. Хранят Хайгум БФ 490 Т в прохладном сухом помещении. Срок хранения препарата - 2 года.