



Spring'Blanche™



PRODOTTI
FUNZIONALI

PER GARANTIRE IN MODO NATURALE UNA TORBIDITÀ STABILE NEL TEMPO

La birra può contenere polifenoli che possono formare complessi interagendo con alcune proteine specifiche. Tali complessi creano torbidità quando rimangono in sospensione. Il livello di torbidità dipenderà dal contenuto di polifenoli della birra e la densità delle particelle (W/V) influirà sulla stabilità della torbidità. Spring'Blanche™ è un estratto di lievito ricco di proteine native di peso molecolare vario, che interagisce appositamente per produrre una torbidità stabile permanente. È ideale per produrre birre torbide (birre di frumento, Wit in stile belga / Blanche o IPA torbide).

Ingredienti:

estratto proteico di lievito.

Dosaggio:

tra 5 g/hl e 20 g/hl. Un dosaggio ottimale di 10 g/hl fornirà una torbidità stabile di circa 20°EBC.

Istruzioni per l'uso:

La torbidità prodotta da Spring'Blanche™ dipende sostanzialmente dalla composizione della birra e dal processo di produzione. Si raccomanda di eseguire alcune prove di dosaggio preliminari prima di utilizzarlo per la prima volta in birre commerciali. Tenere presente che la pastorizzazione potrebbe aumentare leggermente la torbidità finale della birra.

Si raccomanda di dosare Spring'Blanche™ all'inizio della fase di maturazione per ottenere un risultato ottimale. Si sconsiglia l'aggiunta di Spring'Blanche™ durante la fermentazione.

Idratazione:

- Miscelare con birra (o acqua di processo) prima dell'uso. La dispersione dovrebbe richiedere meno di 3 minuti.
- Spargere Spring'Blanche™ sulla superficie della birra o dell'acqua a una temperatura compresa tra 20°C e 30°C sotto media agitazione (a concentrazioni nel mezzo di idratazione superiori a 150 g/L la dispersione potrebbe risultare difficile).
- Se Spring'Blanche™ viene idratato in acqua, si consiglia di aggiungere almeno 3 ppm di iso-alfa acidi oppure dovrebbe essere assolutamente utilizzato entro 4 ore dall'idratazione.

AVVERTENZE

- ✓ Le concentrazioni superiori a 20 g/hl potrebbero influire sul profilo olfatto-gustativo della birra.
- ✓ Alcuni enzimi come le proteasi potrebbero ridurre in modo significativo l'efficacia di Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



PRODOTTI
FUNZIONALI

Analisi tipica:

Batteri totali:	< 10000 CFU / g
Batteri lattici	< 1000 CFU / g
Batteri acetici	< 1000 CFU / g
Lieviti selvaggi non <i>Saccharomyces</i> :	< 100 CFU / g

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo breve di durata non superiore a 7 giorni sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere sigillati e conservati a una temperatura di 4°C ed essere utilizzati entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Spring'Blanche™



TO NATURALLY SECURE A STABLE HAZE OVER TIME

Beer contains polyphenols which may form complexes by interacting with some specific proteins. These complexes create a haze when they remain in suspension. The haze level will depend on the polyphenol content in the beer and the particles density (W/V) will impact the stability of the haze. Spring'Blanche™ is a yeast extract rich in native proteins of various molecular weights which will specifically interact to produce a permanent stable haze. It is ideal to produce hazy beers (wheat beers, Belgian Style Wit / Blanches or hazy IPAs).

Ingredients:

Yeast Protein Extract

Dosage:

Between 5 g/hl and 20 g/hl / from 0,006 to 0,027oz/gal.

An optimum dosing rate of 10 g/hl 0,013oz/gal will provide a stable haze of approximately 20°EBC.

Instructions of use:

Haze produced by Spring'Blanche™ is highly dependent on the beer composition and brewing process. It is recommended to perform some preliminary dosage trials before the first use in commercial beers. It is to be pointed out that beer pasteurization may slightly increase the final haze in beer.

It is recommended to dose Spring'Blanche™ at the beginning of the maturation step to get an optimum result. Spring'Blanche™ addition during fermentation is not recommended.

Hydration:

- Mix with beer (or process water) before usage. Dispersion should take less than 3 minutes.
- Disperse Spring'Blanche™ on the surface of beer or water between 20°C to 30°C under medium agitation (may be difficult to disperse at concentrations in the hydration medium higher than 150 g/L).
- If Spring'Blanche™ is hydrated in water, it should be either containing a minimum of 3ppm iso-alpha acids or it should definitely be used within 4 hours after hydration.

POINTS OF ATTENTION

- ✓ Concentrations above 20 g/hl may impact the beer flavor profile.
- ✓ Some enzymes such as proteases may significantly decrease the efficiency of Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



FUNCTIONAL
PRODUCTS

Typical analysis:

Total bacteria:	< 10000 CFU / g
Lactic bacteria	< 1000 CFU / g
Acetic bacteria	< 1000 CFU / g
Wild Yeast Non-Saccharomyces:	< 100 CFU / g

Storage:

For less than 6 months: the product must be stored under 24°C/75°F. For more than 6 months: the product must be stored under 15°C. For short period not exceeding 7 days there is an exception to these rules.

Shelf life:

Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Spring'Blanche™



FUNKTIONELLE
PRODUKTE

FÜR DIE NATÜRLICHE SICHERSTELLUNG EINER STABILEN, NACHHALTIGEN TRÜBUNG

Bier enthält Polyphenole, die durch Interaktion mit einigen spezifischen Proteinen Komplexe bilden können. Diese Komplexe erzeugen eine Trübung, wenn sie in der Schwebelage bleiben. Der Trübungsgrad hängt vom Polyphenolgehalt im Bier ab und die Teilchendichte (W/V) beeinflusst die Stabilität der Trübung. Spring'Blanche™ ist ein Hefeextrakt, der reich an nativen Proteinen verschiedenster Molekulargewichte, die spezifisch interagieren, um eine permanente und stabile Trübung zu erzeugen. Er ist ideal für die Herstellung trüber Biere (Weizenbiere, belgische Witbiere / Blanches oder HAZY IPAs).

Inhaltsstoffe:

Hefeproteinextrakt

Dosierung:

Zwischen 5 g/hl und 20 g/hl. Eine optimale Dosierung von 10 g/hl erzeugt eine stabile Trübung von rund 20 °EBC.

Anwendungshinweise:

Die von Spring'Blanche™ erzeugte Trübung hängt stark von der Zusammensetzung des Biers und dem Brauverfahren ab. Es wird empfohlen, vor der ersten Anwendung bei kommerziellen Bieren Dosierungstests durchzuführen. Anzumerken ist, dass die Pasteurisierung des Biers die endgültige Trübung ein wenig verstärken kann.

Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, Spring'Blanche™ zu Beginn der Reifephase zu dosieren. Von der Zugabe von Spring'Blanche™ während der Gärung wird abgeraten.

Hydratation:

- Vor der Anwendung mit Bier (oder Prozesswasser) mischen. Die Dispersion sollte weniger als 3 Minuten dauern.
- Spring'Blanche™ unter mittlerem Rühren auf die Oberfläche des 20–30 °C warmen Biers oder Wassers streuen (kann bei Konzentrationen im Hydratationsmedium von mehr als 150 g/l schwierig zu dispergieren sein).
- Falls Spring'Blanche™ in Wasser hydriert wird, sollte es entweder mindestens 3 ppm Iso-Alpha-Säuren enthalten oder innerhalb von maximal 4 Stunden nach der Hydratation verwendet werden.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Konzentrationen von über 20 g/hl können das Geschmacksprofil des Biers beeinflussen.
- ✓ Einige Enzyme wie Proteasen können die Wirksamkeit von Spring'Blanche™ beträchtlich verringern.



DIE RICHTIGE WAHL FÜR BRAUEREIERZEUGNISSE



Typische Analyse:

Gesamtbakterien:	< 10000 KBE / g
Milchsäurebakterien	< 1000 KBE / g
Essigsäurebakterien	< 1000 KBE / g
Wildhefen (Nicht-Saccharomyces):	< 100 KBE / g

Lagerung:

Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24 °C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit:

Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.

Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.





Spring'Blanche™



PRODUITS
FONCTIONNELS

POUR OBTENIR NATURELLEMENT UN TROUBLE STABLE DANS LE TEMPS

La bière contient des polyphénols qui peuvent former des complexes en interagissant avec certaines protéines spécifiques. Ces complexes créent un trouble lorsqu'ils restent en suspension. Le niveau de trouble dépend de la teneur en polyphénols de la bière, et la densité des particules (M/V) a une incidence sur la stabilité du trouble. Spring'Blanche™ est un extrait de levure riche en protéines natives de masse moléculaire différente qui interagiront spécifiquement pour produire un trouble stable dans le temps. C'est idéal pour produire des bières troubles : bières de blé, Witbier ou encore des IPA troubles.

Ingrédients :

Extrait protéique de levure

Dosage :

Entre 5 g/hl et 20 g/hl. Une dose optimale de 10 g/hl apporte une turbidité stable d'environ 20° EBC.

Mode d'emploi :

Le trouble produit par Spring'Blanche™ dépend fortement de la composition de la bière et du processus de brassage. Il est recommandé de réaliser plusieurs essais de dosage préliminaires avant la première utilisation dans des bières commerciales. Il faut noter que la pasteurisation de la bière est susceptible d'augmenter légèrement la turbidité finale de la bière.

Il est recommandé de doser Spring'Blanche™ au début de l'étape de maturation pour obtenir un résultat optimal. Il n'est pas recommandé d'ajouter Spring'Blanche™ pendant la fermentation.

Hydratation :

- Mélanger avec de la bière (ou de l'eau de process) avant utilisation. La dispersion doit prendre moins de 3 minutes.
- Disperser Spring'Blanche™ sur la surface de la bière ou de l'eau entre 20 °C et 30 °C sous une agitation moyenne (il peut être difficile de procéder à la dispersion lorsque la concentration dans la solution d'hydratation est supérieure à 150 g/l).
- Si Spring'Blanche™ est hydraté dans l'eau, le mélange doit contenir au moins 3 ppm d'acides iso-alpha ou il doit être absolument utilisé dans les 4 heures suivant l'hydratation.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ Les concentrations supérieures à 20 g/hl peuvent influencer sur le profil aromatique de la bière.
- ✓ Certaines enzymes telles que les protéases peuvent réduire de manière significative l'efficacité de Spring'Blanche™.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



PRODUITS
FONCTIONNELS

Analyse typique :

Bactéries totales :	< 10 000 CFU/g
Bactéries lactiques	< 1 000 CFU/g
Bactéries acétiques	< 1 000 CFU/g
Levure sauvage <i>Non-Saccharomyces</i> :	< 100 CFU/g

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

Durée de conservation :

Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION