

CONSERVANTI E STABILIZZANTI

# STAZE

BIRRE JUICY. STABILIZZANTE NATURALE.

## Che cos'è Staze?

Staze è composto al 100% da materiale naturale estratto da piante rinnovabili che può essere aggiunto durante i processi di maturazione della birra per creare una torbidità naturale e stabile. Stable Haze - Staze!

## Ideale per birre torbide e juicy

Alcuni stili di birra sono intenzionalmente torbidi (ad esempio le NEIPA), ma questa torbidità può talvolta influire sulla stabilità e sulla durata di conservazione della birra. Le birre torbide sono particolarmente sensibili all'ossidazione, che può rapidamente degradare il carattere fresco del luppolo e portare a off-flavours. Grazie alle capacità di Staze di eliminare i radicali liberi e di legare i metalli, Staze funziona come un efficace stabilizzante per prolungare la durata di conservazione.

## Più fresche più a lungo

Staze preserva l'amaro e riduce al minimo lo sviluppo di off-flavours causati dalla reazione di Fenton e dall'esposizione alla luce solare. Protegge le birre torbide dai cambiamenti di colore e ne preserva l'aspetto originale per un periodo più lungo.

## CONSIGLIO UTILE ☆

Per migliorare la stabilità della torbidità, è opportuno limitare l'uso di altri agenti stabilizzanti che rimuovono le proteine. In particolare, dovrebbero essere evitati gli enzimi che scindono le proteine (proteasi) o i polifenoli (tannasi).



## BENEFICI

- Torbidità stabile
- Stabilizzazione del colore
- Ideale per birre succose
- Antiossidante naturale
- Protegge il colore della birra fresca durante lo stoccaggio
- Migliora la durata di conservazione delle birre torbide



## APPLICAZIONE

### Quanto aggiungerne

3 – 6 g/hl  
4.9 – 9.8 g/bbl (UK)  
3.5 – 7.0 g/bbl (US)



### Condizioni di lavoro ottimali

Se applicato come soluzione (~10%)

### Quando usarlo

Dosare la soluzione Staze proporzionale durante il trasferimento dal fermentatore al maturatore

### OPPURE

Dosare la soluzione Staze attraverso il fondo dell'Unitank, seguito da 15-30 minuti di sparging di CO<sub>2</sub>

## CONSERVAZIONE

### Temperature

5–25°C | 40–77°F  
Temperatura di conservazione.

### Posizione

Luogo asciutto, confezione sigillata e lontana dalla luce solare.

### Shelf Life

Alle condizioni di conservazione raccomandate, 5 anni dalla data di produzione. date of manufacture.



## Come funziona?

Staze contiene acido tannico idrolizzabile a peso molecolare medio-alto di alta qualità, estratto e purificato dalle galle o dalle foglie degli alberi. Questi gallotannini garantiscono un

livello di polimerizzazione stabile, dando luogo ad una torbidità costante quando interagiscono con le proteine che la inducono. Inoltre funziona come chelante dei metalli,

impedisce la reazione di Fenton e quindi contribuisce a migliorare la stabilità del sapore e la freschezza.

## Istruzioni:

Staze viene fornito come polvere granulare, ma deve essere **SEMPRE** usato come soluzione! (Fig. 2)

## Misurazione e miscelazione

- Utilizzare 10 litri di mosto fermentato per ogni chilogrammo di Staze.
- Aggiungere sempre prima l'acqua e poi Staze gradualmente, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.
- Continuare a mescolare moderatamente fino a completa dissoluzione (soluzione marrone e trasparente).

## Tempi di maturazione

Dopo l'aggiunta di Staze, mantenere la birra a 0°C per 3-4 giorni per favorire la formazione di una torbidità stabile. Durante questo periodo, le particelle più grandi si depositano, riducendo il rischio di sedimenti nel prodotto finale, mentre i complessi proteici di Staze più piccoli rimangono in sospensione, creando una torbidità duratura.

## LO SAPEVATE CHE ?

Nelle bevande analcoliche e nei succhi di frutta, Staze può essere utilizzato per celare il retrogusto indesiderato comunemente associato ai dolcificanti come aspartame, acesulfame-K e sucralosio.

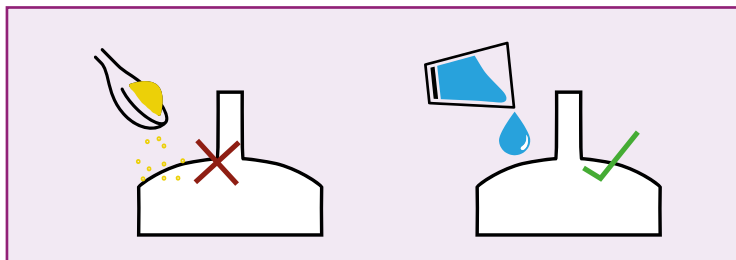


Fig. 1: come aggiungere Staze correttamente

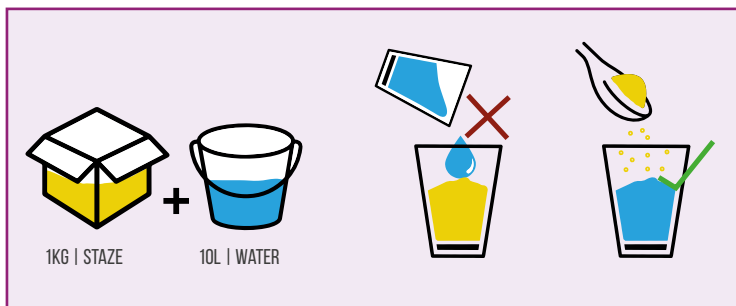


Fig. 2: Come preparare la soluzione di Staze

Nota: l'acqua calda accelera la dissoluzione, ma si può usare anche acqua fredda. Se preparata in buone condizioni igieniche, la soluzione al 10% o più può essere conservata per un mese a temperatura ambiente.



## VUOI SAPERNE DI PIÙ SUI PRODOTTI COADIUVANTI?

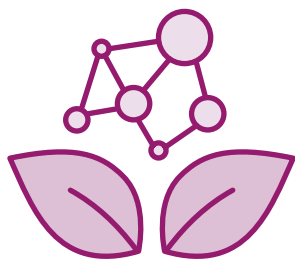
Per saperne di più contatta il nostro team di supporto tecnico, e troverai la soluzione che fa per te!

Davide Bombardier  [davide.bombardier@mr-malt.it](mailto:davide.bombardier@mr-malt.it)

Adam Johnson  [adam.johnson@mr-malt.it](mailto:adam.johnson@mr-malt.it)



**f** **@** **in**  
[mr-malt.it](http://mr-malt.it)



## PRESERVATIVES & STABILISERS

# STAZE

JUICY BEERS. NATURAL STABILISER.

### What is Staze?

Staze is a 100% natural material extracted from renewable plant materials that can be added during beer maturation processes in order to create a natural stable haze. Stable Haze – Staze!

### Ideal for Hazy, Juicy Beers

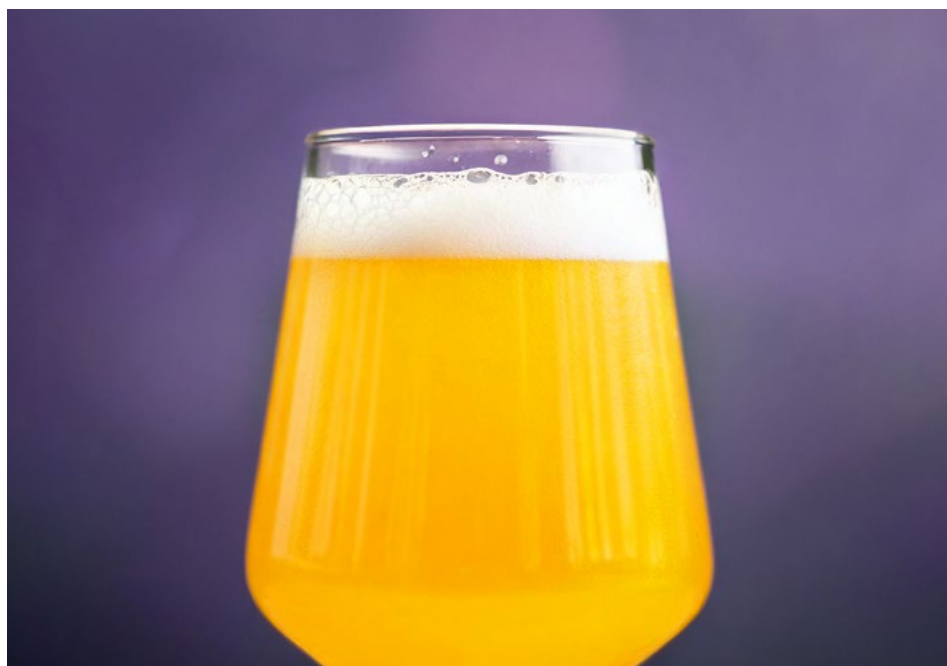
Some beer styles are intentionally hazy (e.g. NEIPA), but this haze can sometimes affect the beer's stability and shelf life. Hazy beers are especially sensitive to oxidation, which can quickly degrade their fresh hop character and lead to off flavours. Thanks to Staze's radical scavenging and metal complexing capabilities, Staze acts as a powerful stabilising agent to enhance shelf life.

### Fresher for Longer

Staze safeguards bitter flavours and minimizes the development of off-flavours caused by oxidative Fenton reactions and sunlight exposure during beer storage. This product protects hazy beers from colour changes and preserves its original appearance for a longer period.

### TOP TIP

To improve haze stability, other stabilisation agents removing proteins should be limited. Particularly enzymes that break down proteins (proteases) or polyphenols (tannases) should be avoided.



### BENEFITS



- Stable haze
- Colour stabilisation
- Ideal for juicy beers
- Natural Antioxidant
- Protects fresh beer flavour during storage
- Improved shelf life of hazy beers

### APPLICATION



#### How Much To Add

3 – 6 g/hl  
4.9 – 9.8 g/bbl (UK)  
3.5 – 7.0 g/bbl (US)

#### Optimal Working Conditions

If applied as solution (~10%)

#### When To Use

Dose the Staze solution proportional during transfer from fermentation to maturation

#### OR

Dose the Staze solution via the bottom of the Unitank, followed by 15-30 minutes of CO<sub>2</sub> sparging

### STORAGE



#### Temperature

5–25°C | 40–77°F  
No cold storage required.

#### Location

Dry area, sealed, and away from sunlight.

#### Shelf Life

At the recommended storage conditions, 5 years from the date of manufacture.

## How Does It Work?

Staze features high-quality medium to high molecular weight hydrolysable tannic acid extracted and purified from tree galls or leaves. These gallotannins ensure a consistent level of polymerisation, resulting in a permanent haze when they interact with haze inducing proteins. Additionally, it functions as a metal-chelating agent, preventing Fenton's reaction and thus helping to enhance flavour stability and freshness.

## Instructions:

Staze is supplied as a granular powder, but ALWAYS needs to be used as a solution! (Fig 2.)

## Measure & Mix

- Use 10 litres of brewing water per kilogram of Staze.
- Always add water first and then Staze gradually while stirring continuously to avoid lumps.
- Continue moderate stirring until fully dissolved (brown, transparent solution).

## Need of Maturation Time

After adding Staze, maintain the beer at 0°C for 3–4 days to promote stable haze formation. During this period, larger particles settle, reducing sediment risk in the final product, while smaller Staze-protein complexes remain in suspension, creating a lasting haze.

## DID YOU KNOW ?

In soft drinks and juices, Staze can be used to mask the undesirable aftertaste commonly associated with sweeteners like aspartame, acesulfame-K, and sucralose.

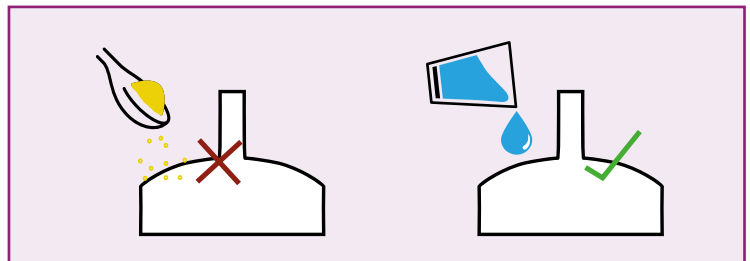


Fig. 1: How to correctly add Staze

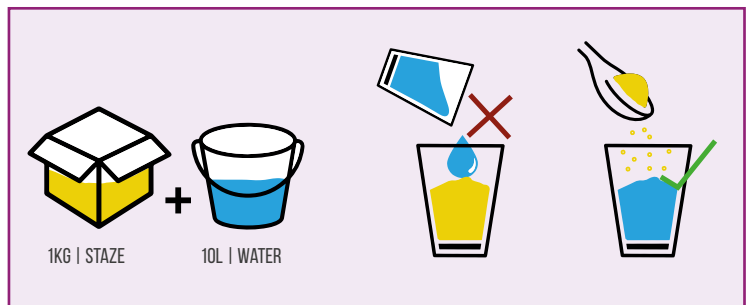


Fig. 2: How to prepare the Staze Solution

Note: Hot water speeds up dissolution, but cold water can also be used. When prepared in good hygiene conditions the solution of 10% or higher can be stored for a period of one month at ambient temperatures.



## WANT TO KNOW MORE? GET IN TOUCH

If you would like to know more about what we do, head to our website [murphyandson.co.uk](https://murphyandson.co.uk) or to speak to our Technical Support Team, email [techsupport@murphyandson.co.uk](mailto:techsupport@murphyandson.co.uk)



Murphy & Son Ltd



@murphys1887



@MurphyAndSonLtd



Murphy & Son Ltd