

Charakterystyka produktu

ErboStabil to bardzo skuteczny środek w formie proszku do stabilizacji piany, który ma ponadto właściwości stabilizujące piwo na zimno. Preparat pozyskiwany jest w specjalnej technologii wyłącznie z kultur drożdżowych i nie zawiera jakichkolwiek substancji obcych drożdżom. Czystość i jakość ErboStabil sprawdzana jest laboratoryjnie.

Cel stosowania

Dobre parametry piany to warunek pozytywnej oceny piwa. ErboStabil podwyższa stabilność piany.

**Środek
stabilizujący pianę
piwa**

Produkt i działanie

ErboStabil pozyskiwany jest ze specjalnego szczepu *Saccharomyces cerevisiae*, który szczególnie dobrze wpływa na stabilność piany. Preparat uzyskuje się według specjalnej technologii wyłącznie z kultur drożdży. Produkt nie zawiera jakichkolwiek składników obcych drożdżom. ErboStabil zawiera składniki drożdży, które po rozтворzeniu ich w piwie mają działanie stabilizujące pianę i przez to poprawiające jej trwałość. Ponadto cząsteczki błon komórkowych drożdży adsorbują substancje wywołujące zmętnienie piwa na zimno i dzięki temu poprawiają stabilność fizyko – chemiczną.

Dozowanie

ErboStabil należy stosować w produkcji piwa, kiedy sód w danym roku nie pozwala na uzyskanie piany o wystarczającej stabilności lub kiedy część siodu zastępowana jest zbożem niesłodowanym (np. jęczmień, ryż, kukurydza). Wielkość dozy zależy od właściwości surowca, temperatury i czasu działania. Orientacyjnie: 10-15 g/hl.

Sposób użycia

ErboStabil najlepiej dodawać w do piwa w czasie filtracji z ziemią okrzemkową. Aby uzyskać optymalną skuteczność preparat należy rozтворzyć w temperaturze między 0 i 15° C. Nie ma potrzeby zachowania określonego czasu działania.

Przechowywanie

Składować w pomieszczeniach chłodnych i suchych. Napoczęte opakowanie szczelnie zamknąć.

UWAGA: Stosując ErboStabil należy przestrzegać obowiązującego w danym kraju prawa o żywności.