



VÁŠ DODAVATEL PRVOTŘÍDNÍHO CHMELE
A PIVOVARSKÝCH SUROVIN



NOVINKA V SORTIMENTU PROTAFLOC TABLETS

INFORMACE O PRODUKTU:

PROTAFLOC TABLETS JE OBCHODNÍ NÁZEV PRO ČEŘÍCÍ ČINIDLO VE FORMĚ TABLET, OBSAHUJÍCÍ POLYSACHARID KARAGENAN, KTERÉ SE PŘIDÁVÁ DO MLADINY KE KONCI CHMELOVARU V MLADINOVÉ PÁNVI. POLYSACHARIDY OBSAŽENÉ V PRODUKTU VÝZNAMNĚ NAPOMÁHAJÍ KOAGULACI PROTEINŮ A OSTATNÍCH LÁTEK ZPŮSOBUJÍCÍCH ZÁKAL V PIVU.

PROTAFLOC TABLETS PŘÍMO NEOVLIVŇUJE KONEČNÝ PRODUKT, ALE JEHO POUŽITÍM DOCÍLÍME LEPŠÍHO USAZENÍ SEDIMENTU V MLADINĚ A SNADNĚJŠÍHO ODDĚLENÍ CHMELOVÉHO MLÁTA S NÁSLEDNOU RYCHLEJŠÍ A INTENZIVNĚJŠÍ SEDIMENTACÍ ZÁKALU PO FERMENTAČNÍ FÁZI. JEHO POUŽITÍM DOCÍLÍME DELŠÍ TRVANLIVOSTI NÁDOJE, SNÍŽENÍ ZÁKALU – ZVÝŠENÍ ČIROSTI A TO ZA VÝRAZNĚ KRATŠÍ DOBU, NEŽ JE POTŘEBNÉ BEZ JEHO POUŽITÍ!

VÝHODY POUŽITÍ:

- JE TO PŘÍRODNÍ PRODUKT
- ČISTÍ MLADINU VYSRÁŽENÍM ZÁKALU TVOŘENÉHO BÍLKOVINAMI A JEJICH DOPROVODNÝMI LÁTKAMI PŮVODEM ZE SLADU, KTERÉ JSOU V NÁSLEDNÝCH FERMENTAČNÍCH PROCESECH NEŽÁDOUCÍ
- ZRYCHLUJE FILTRACI
- PRODLUŽUJE TRVANLIVOST NEPASTEROVANÝCH PIV
- ZKRACUJE DOBU ZRÁNÍ PIVA (RYCHLEJŠÍ A LEPŠÍ SEDIMENTACÍ FERMENTAČNÍCH KALŮ A KVASNIC U VRCHNĚ KVAŠENÝCH PIV)
- SNÍŽUJE ZTRÁTY A RIZIKA ZPŮSOBENÁ DELŠÍM ČASEM POTŘEBNÝM NA VYČEŘENÍ NÁDOJE PO FERMENTACI
- O 5 – 10% ÚČINNĚJŠÍ NEŽ OSTATNÍ BĚŽNĚ POUŽÍVANÉ PRODUKTY (IRSKÝ MECH A JEHO DERIVÁTY)
- NENÍ TO ADITIVUM – NEOVLIVŇUJE SENZORICKY SAMOTNÝ NÁDOJ A NENÍ NUTNÉ OZNAČENÍ NA ETIKETÁCH
- PRO SNADNÉ POUŽITÍ A DÁVKOVÁNÍ VE FORMĚ TABLET (PREFEROVANÉ MENŠÍMI ŘEMESLNÝMI PIVOVARÝ)

DOPORUČENÁ APLIKACE:

PROTAFLOC TABLETS JE VÝHODNÉ UŽÍVAT PŘI VÝROBĚ VRCHNĚ KVAŠENÝCH PIV, KDE JSOU POUŽÍVÁNY KVASNICE S HORŠÍ SEDIMENTACÍ. POUŽITÍ JE INDIVIDUÁLNÍ A VELMI ZÁVISÍ NA POUŽITÝCH SUROVINÁCH A RECEPTURĚ KAŽDÉHO PIVOVARU!

OPTIMÁLNÍ POUŽITÍ: **10 – 15 MIN.** PŘED KONCEM CHMELOVARU

DÁVKOVÁNÍ: **1,5 – 7,0 G/HL** (0,6 – 2,9 TABL./HL) DLE DRUHU PIVA, SUROVIN A RECEPTURY (VIZ. TABULKA DÁVKOVÁNÍ)

VZHLED A SLOŽENÍ:

SVĚTLEHNĚDÉ TABLETY O HMOTNOSTI **2,4 G** OBSAHUJÍCÍ POTRAVINÁŘSKÝ POLYSACHARID KARAGENAN, ZÍSKANÝ Z MOŘSKÝCH ŘAS *EUCHEUMA COTTONII* UPRAVENÝ PRO POUŽITÍ V PIVOVARSKÉM PRŮMYSLU

SKLADOVÁNÍ:

V SUCHU A CHLADU (OPTIMÁLNÍ TEPLOTA 10 – 15 °C), MIMO DOSAH SLUNEČNÍHO SVĚTLA, V NEPORUŠENÉM OBALU.

DOBA POUŽITELNOSTI OD DATA VÝROBY JSOU 2 ROKY PŘI OPTIMÁLNÍCH SKLADOVACÍCH PODMÍNKÁCH

VÝROBCE A PŮVOD: MURPHY & SON LIMITED, VELKÁ BRITÁNIE

BALENÍ: ORIGINÁL 2 KG A 25 KG BAL.



TECHNICKÝ LIST PRODUKTU NA VYZÁDÁNÍ



KONTAKTY SPOLEČNOSTI: HOP PRODUCTS, S.R.O., JOSEFA RESSLA 1469/9 434 01 MOST; IČ: 01728733

E-MAIL: HOP@HOPPRODUCTS.CZ

ZÁKAZNICKÁ LINKA: +420 728 465 800

WWW.HOPPRODUCTS.CZ



VAŠ DODAVATEL PRVOTŘÍDNÍHO CHMELE
A PIVOVARSKÝCH SUROVIN



NOVINKA V SORTIMENTU

PROTAFLOC GRANULES

INFORMACE O PRODUKTU:

PROTAFLOC GRANULES JE OBCHODNÍ NÁZEV PRO ČEŘÍCÍ ČINIDLO VE FORMĚ PELET, OBSAHUJÍCÍ POLYSACHARID KARAGENAN, KTERÉ SE PŘIDÁVÁ DO MLADINY KE KONCI CHMELOVARU V MLADINOVÉ PÁNVI. POLYSACHARIDY OBSAŽENÉ V PRODUKTU VÝZNAMNĚ NAPOMÁHAJÍ KOAGULACI PROTEINŮ A OSTATNÍCH LÁTEK ZPŮSOBUJÍCÍCH ZÁKAL V PIVU. DALŠÍ VYUŽITÍ NACHÁZÍ V POTRAVINÁŘSTVÍ JAKO ZAHUŠŤOVADLO, KOAGULANT A PŘÍRODNÍ STABILIZÁTOR POD OZNAČENÍM E 407_a.

PROTAFLOC GRANULES PŘÍMO NEOVLIVNĚJE KONEČNÝ PRODUKT, ALE JEHO POUŽITÍM DOCÍLÍME LEPŠÍHO USAZENÍ SEDIMENTU V MLADINĚ A SNADNĚJŠÍHO ODDĚLENÍ CHMELOVÉHO MLÁTA S NÁSLEDNOU RYCHLEJŠÍ A INTENZIVNĚJŠÍ SEDIMENTACÍ ZÁKALU DO FERMENTAČNÍ FÁZE. JEHO POUŽITÍM DOCÍLÍME DELŠÍ TRVANLIVOSTI NÁPOJE, SNÍŽENÍ ZÁKALU – ZVÝŠENÍ ČIROSTI A TO ZA VYRAZNĚ KRATŠÍ DOBU, NEŽ JE POTŘEBNÉ BEZ JEHO POUŽITÍ!

VÝHODY POUŽITÍ:

- JE TO PŘÍRODNÍ PRODUKT
- ČISTÍ MLADINU VYSRÁŽENÍM ZÁKALU TVOŘENÉHO BÍLKOVINAMI A JEJICH DOPROVODNÝMI LÁTKAMI PŮVODEM ZE SLADU, KTERÉ JSOU V NÁSLEDNÝCH FERMENTAČNÍCH PROCESÍCH NEŽÁDUCÍ
- ZRYCHLUJE FILTRACI
- PRODLUŽUJE TRVANLIVOST NEPASTEROVANÝCH PIV
- ZKRACUJE DOBU ZRÁNÍ PIVA (RYCHLEJŠÍ A LEPŠÍ SEDIMENTACÍ FERMENTAČNÍCH KALŮ A KVASNIC U VRCHNĚ KVAŠENÝCH PIV)
- SNÍŽUJE ZTRÁTY A RIZIKA ZPŮSOBENÁ DELŠÍM ČASEM POTŘEBNÝM NA VYČERENÍ NÁPOJE DO FERMENTACI
- O 5 – 10% ÚČINNĚJŠÍ NEŽ OSTATNÍ BĚŽNĚ POUŽÍVANÉ PRODUKTY (IRSKÝ MECH A JEHO DERIVÁTY)
- NENÍ TO ADITIVUM – NEOVLIVNĚJE SENZORICKY SAMOTNÝ NÁPOJ A NENÍ NUTNÉ OZNAČENÍ NA ETIKETÁCH

DOPORUČENÁ APLIKACE:

PROTAFLOC GRANULES JE VÝHODNĚ UŽÍVAT PŘI VÝROBĚ VRCHNĚ KVAŠENÝCH PIV, KDE JSOU POUŽÍVÁNY KVASNICE S HORŠÍ SEDIMENTACÍ. POUŽITÍ JE INDIVIDUÁLNÍ A VELMI ZÁVISÍ NA POUŽITÝCH SUROVINÁCH A POUŽITÉ RECEPTUŘE KAŽDÉHO PIVOVARU.

OPTIMÁLNÍ POUŽITÍ: 15 – 20 MIN. PŘED KONCEM CHMELOVARU

DÁVKOVÁNÍ: 2,0 – 4,0 G/HL DLE DRUHU PIVA, SUROVIN A RECEPTURY (VIZ. TABULKA DÁVKOVÁNÍ)

VZHLED A SLOŽENÍ:

SVĚTLEHNĚDÉ PELETY O VELIKOSTI ZRN 10 - 20 MESH (PŘIBLIŽNĚ 0,8 – 2 MM) OBSAHUJÍCÍ POTRAVINÁŘSKÝ POLYSACHARID KARAGENAN E407_a, ZÍSKANÝ Z MOŘSKÝCH ŘAS *Eucheuma cottonii* UPRAVENÝ PRO POUŽITÍ V PIVOVARSKÉM PRŮMYSLU

SKLADOVÁNÍ:

V SUCHU A CHLADU (OPTIMÁLNÍ TEPLOTA 10 – 15 °C), MIMO DOSAH SLUNEČNÍHO SVĚTLA, V NEPORUŠENÉM OBALU.

DOBA POUŽITELNOSTI OD DATA VÝROBY JSOU 2 ROKY PŘI OPTIMÁLNÍCH SKLADOVACÍCH PODMÍNKÁCH

VÝROBCE A PŮVOD: MURPHY & SON LIMITED, FILIPÍNY

BALENÍ: ORIGINÁL 2 KG A 20 KG BAL.



TECHNICKÝ LIST PRODUKTU NA VŽÁDÁNÍ



KONTAKTY SPOLEČNOSTI: HOP PRODUCTS, S.R.O., JOSEFA RESSLA 1469/9 434 01 MOST; IČ: 01728733

E-MAIL: HOP@HOPPRODUCTS.CZ

ZÁKAZNICKÁ LINKA: +420 728 465 800

WWW.HOPPRODUCTS.CZ