

Produktlerläuterung

ErboStabil ist ein hochwirksames pulverförmiges Schaumstabilisierungsmittel, das zugleich auch eine kältstabilisierende Wirkung auf Bier hat. Es ist nach einem speziellen Verfahren ausschließlich aus Kulturhefe hergestellt und enthält keiner hefefremden Substanzen.

ErboStabil ist fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Ein gutes Schaumverhalten ist Voraussetzung für eine positive Beurteilung von Bier. Mit ErboStabil wird die Schaumstabilität des Bieres verbessert.

Schaum- stabilisierungs- mittel für Bier

Produkt und Wirkung

Für ErboStabil wurde ein besonderer Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* selektioniert, der für ein stabiles Schaumverhalten sorgt. Die Herstellung erfolgt nach einem speziellen Verfahren ausschließlich aus Kulturhefe. Das Produkt enthält keine hefefremden Inhaltsstoffe. ErboStabil enthält Hefebestandteile, die beim Suspendieren in Bier eine schaumstabilisierende Wirkung ausüben und dadurch die Schaumhaltbarkeit verbessern. Zusätzlich wirken die Hefezellwandstrukturen adsorbierend auf kältetreibende Substanzen des Bieres und verbessern somit gleichzeitig die chemisch-physikalische Stabilität.

Dosage

ErboStabil wird beim Bierbrauen nötig, wenn die Qualität des Malzes jahgangsbedingt eine unbefriedigende Schaumstabilität erwarten läßt bzw. wenn ein Teil des Malzes durch Rohfrucht (z.B. Gerste, Reis, Mais), ersetzt wird. Die Dosage ist abhängig von der Beschaffenheit der Rohware, der Temperatur und der Einwirkzeit.

Richtwert: 10-15 g/hl.

Anwendung

ErboStabil wird zweckmäßigerweise bei der Kieselgurfiltration dem Bier zugegeben. Zur optimalen Wirkungsentfaltung erfolgt die Suspendierung von ErboStabil bei Temperaturen von 0-15 °C. Besondere Einwirkzeiten brauchen nicht eingehalten zu werden.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruchgebinde dicht verschließen.

Achtung:

Beim Einsatz von ErboStabil sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder zu beachten.