

AUMENTA LA STABILITA' DELLA TUA BIRRA

BREWTY

CHIARIFICANTE NATURALE. STABILITA' AUMENTATA.

Che cos'è Brewty?

Brewty di Murphy & Son è un coadiuvante naturale per la lavorazione della birra altamente efficace, progettato per ottimizzare la qualità della birra, migliorandone la stabilità e la limpidezza. La sua formulazione unica si basa sui tannini, composti naturali che interagiscono positivamente con le proteine e gli altri composti nella birra.

Stabilità colloidale

Brewty interagisce con le proteine che formano la torbidità, facendole precipitare. Questo riduce la formazione di torbidità e aumenta la limpidezza, dando luogo a un prodotto più gradevole alla vista. Se dosato correttamente, non interferisce con le proteine attive nella formazione della schiuma, assicurando il mantenimento ottimale della stessa.

Chelante e antiossidante

Legandosi agli ioni dei metalli di transizione come il ferro, Brewty riduce il potenziale di ossidazione. Le sue proprietà antiossidanti aiutano a preservare il sapore originale della birra.

Migliore filtrazione ed efficienza dell'impianto

La precipitazione delle proteine e di altri composti indesiderati porta a maggiore efficienza di filtrazione. Ciò si traduce in tempi di lavorazione più rapidi e in un prodotto finale migliore. Il tasso di utilizzo efficiente e i migliorati tempi di lavorazione consentono di risparmiare sui costi.

LO SAPEVATE? ?

Si possono ottenere effetti sinergici se si utilizza Brewty in combinazione con Protafloc o Koppakleer! È sufficiente aggiungere la soluzione Brewty 5 minuti prima dei chiarificanti.



VANTAGGI



- Miglioramento delle prestazioni del tino filtro (fino al 30%)
- Aumento della durata dei filtri
- Antiossidante naturale
- Stabilizzazione del colore
- Riduzione del dosaggio degli stabilizzanti e coadiuvanti di filtrazione
- Basso dosaggio, lunga durata di conservazione

APPLICAZIONE



Quanto aggiungerne

1.5 – 4 g/hl
2.5 – 8.2 g/bbl (UK)
1.8 – 4.7 g/bbl (US)

Condizioni di lavoro ottimali

Se applicato come soluzione.

Quando usarlo

Ammostamento:

Dosare la soluzione Brewty nel mosto prima dell'aggiunta delle materie prime.

Fine bollitura:

Dosare la soluzione 5 minuti prima della fine della bollitura. OPPURE IN LINEA durante il trasferimento dal bollitore al whirlpool.

CONSERVAZIONE



Temperatura

5–25°C | 40–77°F

Posizione

Luogo asciutto, confezione sigillata e lontana dalla luce solare.

Shelf Life

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

Come funziona?

Brewty contiene gallotannini di alta qualità estratti e purificati dalle galle o dalle foglie degli alberi. Questi gallotannini ad alto peso molecolare reagiscono istantaneamente con prolina e tiolo contenenti proteine per la torbidità, causando coagulazione e flocculazione rapida. Inoltre, funzionano come chelante dei metalli, prevenendo la reazione di Fenton e contribuendo così a migliorare la stabilità del sapore e la freschezza.

Brewty permette la stabilizzazione già a monte del processo di produzione, con un aumento della stabilità del sapore, se utilizzato nell'ammestamento e un aumento della stabilità colloidale, se utilizzato in bollitura.

Il complesso Brewty+proteine rimane nelle trebbie quando viene utilizzato nell'ammestamento, o viene rimosso in whirlpool se usato in bollitura.

Istruzioni:

Brewty viene fornito sotto forma di polvere, ma deve essere SEMPRE utilizzato come soluzione! (Fig. 3)

Misurazione e miscelazione

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

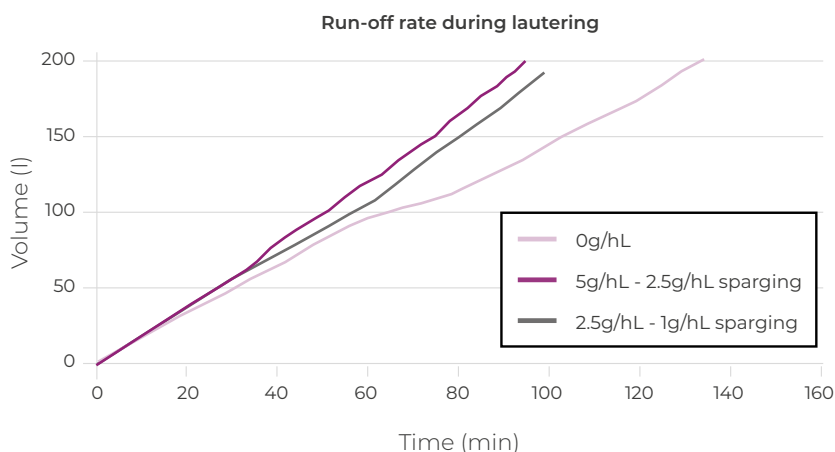


Fig. 1: Miglioramento della velocità di deflusso durante la filtrazione delle trebbie con l'uso di Brewty rispetto al caso di controllo (senza Brewty). Risultati gentilmente forniti da Ajinomoto OmniChem NV.

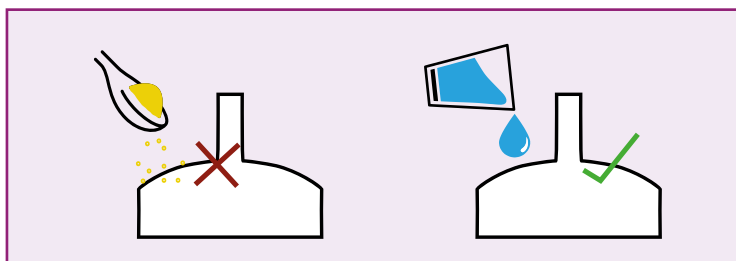


Fig. 2: Come aggiungere correttamente Brewty

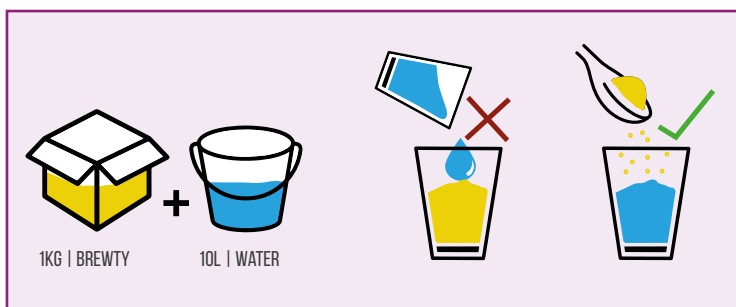
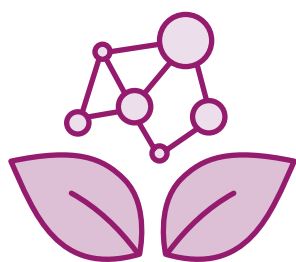


Fig. 3: Come preparare la soluzione di Brewty

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.



PRESERVATIVES & STABILISERS

BREWTY

NATURAL CLARIFIER. IMPROVED STABILITY.

What is Brewty?

Brewty from Murphy & Son is a highly effective, natural processing aid designed to enhance beer quality by improving stability and clarity. Its unique formulation is based on tannins, naturally occurring compounds that interact beneficially with proteins and other beer constituents.

Colloidal Stability

Brewty interacts with haze forming proteins, precipitating them out of the wort. This reduces haze formation and increases clarity, resulting in a more visually appealing product. When dosed correctly it does not interfere with foam-active proteins, ensuring the preservation of the beer's head retention.

Metal Chelating & Antioxidant

By binding with transition metal ions like iron, Brewty reduces the potential for oxidation. Its antioxidant properties help preserve the original taste profile of the beer.

Enhanced Filtration & Brewhouse Efficiency

The precipitation of proteins and other unwanted compounds leads to improved filtration efficiency. This can result in faster processing times and a more polished final product (Fig. 1). The efficient usage rate and improved processing times lead to cost savings.

DID YOU KNOW? ?

Synergistic effects can be expected if used in conjunction with copper finings such as Protafloc or Koppakleer! Simply add the Brewty solution 5 minutes before the copper finings!



BENEFITS



- Improved lauter tun performance (up to 30%)
- Increase filter runs (up to 35%)
- Natural Antioxidant
- Colour stabilisation
- Reduction in stabilisers and filter aids
- Low dosage rate, long shelf life

APPLICATION



How Much To Add

1.5 – 4 g/hl
2.5 – 8.2 g/bbl (UK)
1.8 – 4.7 g/bbl (US)

Optimal Working Conditions

If applied as solution.

When To Use

Mashing in:

Dose the Brewty solution in the brewing liquor prior to addition of raw materials.

End of boiling:

Dose solution 5 minutes before the end of boiling.
OR IN LINE during transfer from the kettle to the whirlpool.

Can be used in mashing and boiling.

STORAGE



Temperature

5–25°C | 40–77°F

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?

Brewty features high-quality gallotannins extracted and purified from tree galls or leaves. These high molecular weight gallotannins react instantly with proline and thiol containing haze-active proteins, causing rapid coagulation and flocculation. Additionally, it functions as a metal-chelating agent, preventing Fenton's reaction and thus helping to enhance flavour stability and freshness. Brewty brings the stabilisation upstream in the brewing process, with an increase in flavour stability when used in mashing in and an increase in colloidal stability when used in boiling.

The Brewty / protein complex is left in the spent grains when used in mashing or removed in the whirlpool when used in boiling.

Instructions:

Brewty is supplied as a granular powder, but ALWAYS needs to be used as a solution! (Fig 3.)

Measure & Mix

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

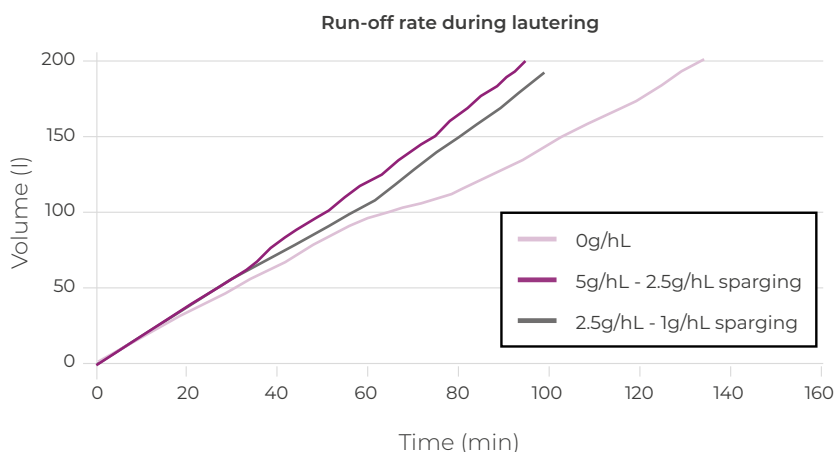


Fig. 1: Improved run-off rate during lautering when using Brewty compared to the control (w/o Brewty). Results kindly provided by Ajinomoto OmniChem NV.

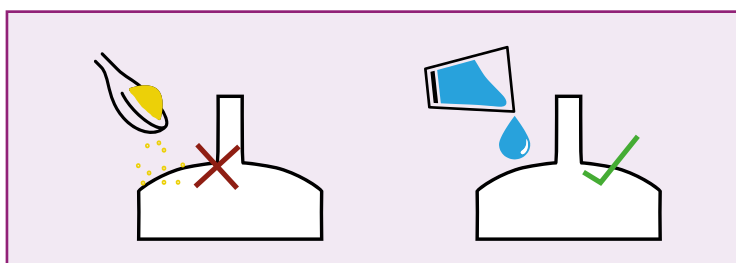


Fig. 2: How to correctly add Brewty

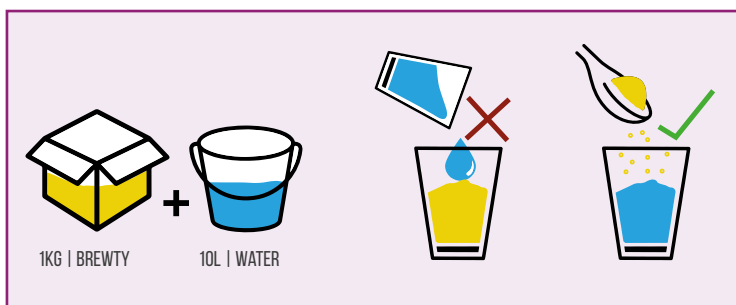


Fig. 3: How to prepare the Brewty Solution

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 or to speak to our Technical Support Team, email techsupport@murphyandson.co.uk



Murphy & Son Ltd



@murphys1887



@MurphyAndSonLtd



Murphy & Son Ltd