

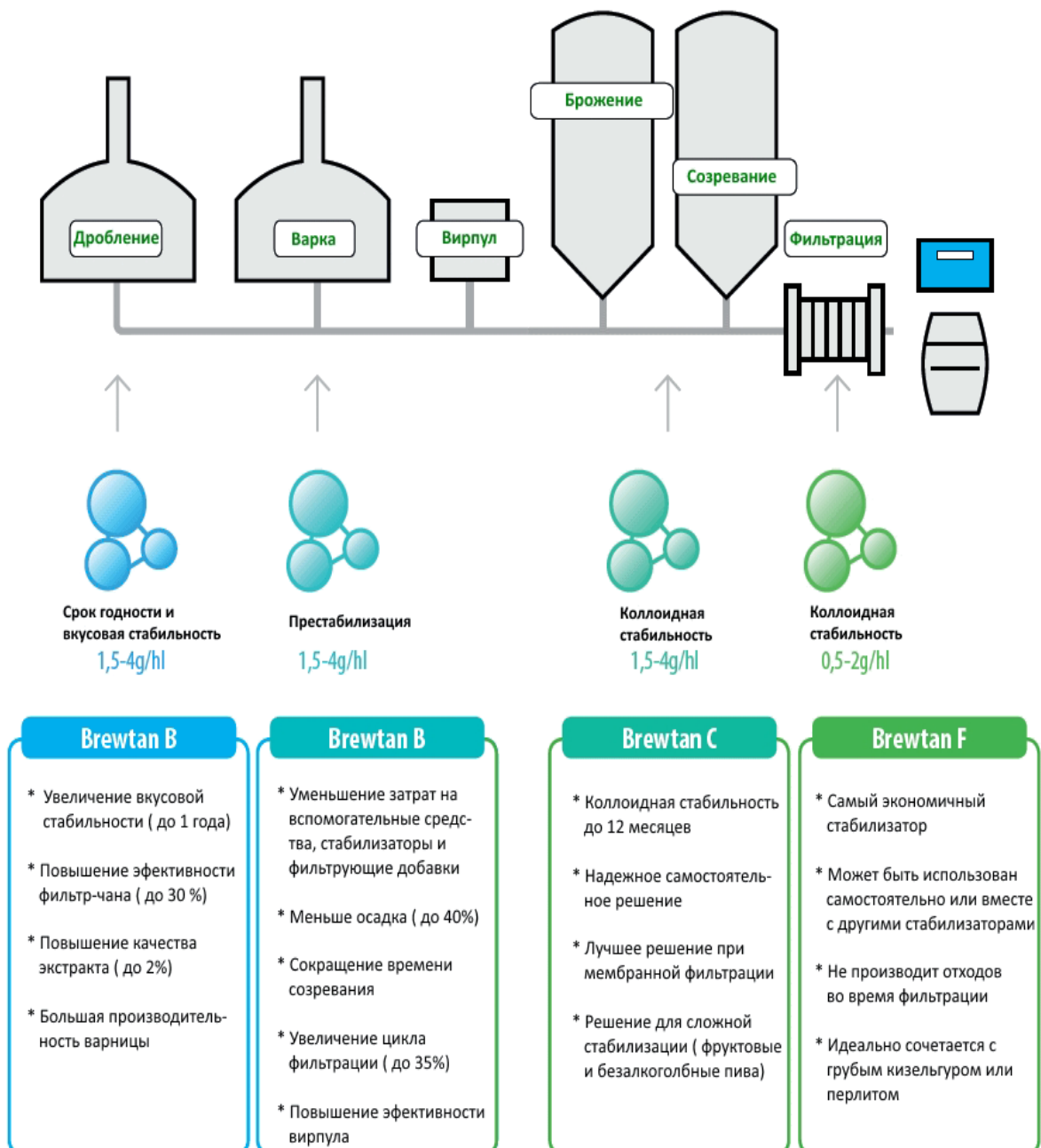
Серия натуральных функциональных добавок Brewtan



Брютан В, Брютан С и Брютан F — особенные галлотанины, которые вступают во взаимодействие с протеинами, вызывающими мутность пива (чаще всего — это белки богатые пролином) и SH-группами содержащие белки, адсорбируя и осаждая их.

В дополнение к этой реакции, функциональные добавки Брютан также образуют комплексные соединения с железом и в последствии ингибируют реакцию Фентона.

Коллоидная (мутность) и вкусовая стабильности считаются одними из основных показателей качества пива по всему миру. Благодаря своим уникальным свойствам **Брютан** дает положительный эффект на эти показатели качества.



Брютан В (Brewtan В)

Брютан В дает начало процессу стабилизации и обеспечивает вкусовую стабильность пива при использовании на стадии дробления(затиранья), а также увеличивает коллоидную стабильность при использовании во время кипячения. Брютан В можно одновременно использовать во время затиранья и кипячения сусла.

Брютан С (Brewtan С)

Брютан С — пропорционально задается перед созреванием или осаждением дрожжей. Является простым и экономным решением для стабильной фоновой стабилизации.

Брютан F (Brewtan F)

Брютан F задается в линию перед фильтрацией пива (кизельгур или перлит) для идеальной стабилизации.