

供应卡拉胶，麦汁澄清剂

产品名称	供应卡拉胶，麦汁澄清剂
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	88.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

产品详情

卡拉胶,麦汁澄清剂 88元/公斤

卡拉胶1kg 麦汁澄清剂 啤酒澄清剂 啤酒辅料 精酿啤酒澄清剂

一、产品简介

在啤酒酿造过程中，原料和辅料中的过多的可溶性含氮物质不可避免的进入麦汁中，麦汁煮沸过程中可除去麦汁中多余的热变性蛋白质，但是麦汁中还存在许多可导致啤酒冷浑浊的冷浊蛋白质，正常的麦汁煮沸无法将其除去，冷浊蛋白还会使麦汁过滤困难，最终影响啤酒的非生物稳定性。在麦汁煮沸过程中添加麦汁澄清剂能有效的除去多余蛋白质（特别是冷浊蛋白质），得到清亮稳定的良好麦汁。

麦汁澄清剂（卡拉胶）是由海洋红藻提取物经加工精制而成的大分子D-半乳聚糖，一种天然的绿色产品。在麦汁pH条件下利用其分子链的酯式硫酸盐（负离子基因）和麦汁中带正电荷的蛋白质结合，形成电中性密实地凝聚物，逐渐增大“沉重”而从麦汁中沉淀下来，形成紧密地麦芽渣，从而达到除去多余蛋白质（特别是冷浊蛋白）的目的，进而增加啤酒的非生物稳定性。

二、主要作用效果及特点

- 1、去除麦汁中多余蛋白（特别是冷浊蛋白），增加啤酒非生物稳定性。
- 2、澄清麦汁，有助于酒液过滤。
- 3、减少过滤助剂的使用量。
- 4、提高麦芽渣的密实度，减少麦汁损失，增加麦汁收率。
- 5、和蛋白质结合沉淀后不进入啤酒成品，完全是一种加工助剂。

6、不影响啤酒风味稳定性。

三、产品使用方法

麦汁煮沸结束前10—20分钟加入煮沸锅。粒状麦汁澄清剂可直接加入煮沸锅内；粉末状麦汁澄清剂为避免粉尘飞扬，加入前需用水调成糊状。

四、添加量

建议用量15—30ppm，添加量取决于各厂使用辅料的情况及麦汁蛋白质含量等因素，最适添加量需各厂由试验来确定，添加量过大，既是浪费，又能使沉淀物不密实，造成翻浮。

五、贮存及包装规格了

在干燥凉爽的条件下保存二年不变质。

25kg/桶。