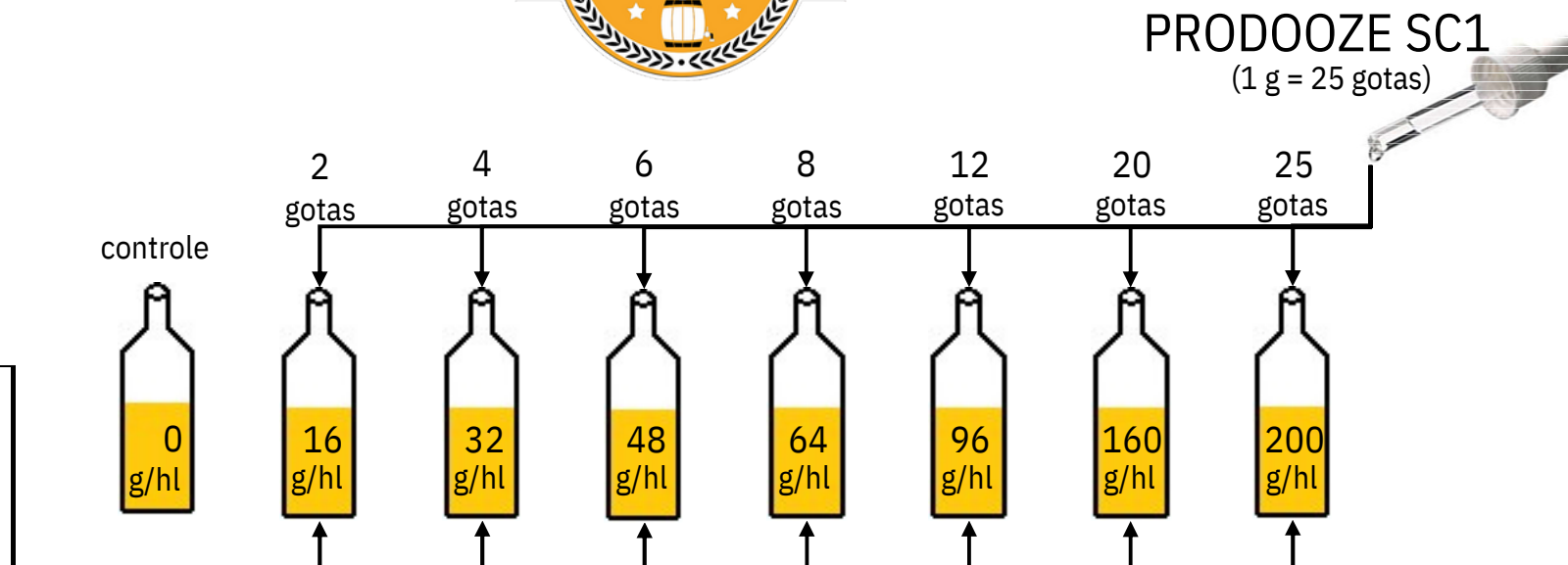
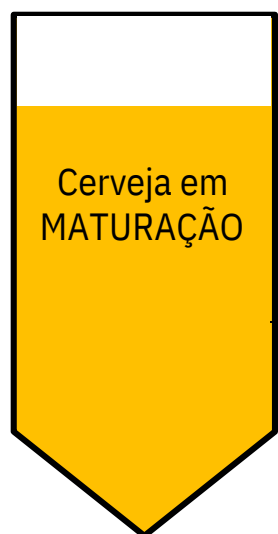


PRODOOZE SC1

Teste de Aplicação



Exemplo acima é para 500 mL de cerveja em cada garrafa.

Para outros volumes de cerveja, veja na tabela abaixo o número de gotas necessário.

ml de cerveja	Prodooze SC1 (gotas) -->	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	15	20	25
250	Dosagem (g/hl) -->	1	3	4	6	8	9	112	128	144	16	24		
300	Dosagem (g/hl) -->	6	2	8	4	0	6	93	107	120	0	0		
400	Dosagem (g/hl) -->	1	2	4	5	6	8	70	80	90	13	20	20	
500	Dosagem (g/hl) -->	3	7	0	3	7	0	56	64	72	3	0	0	200

• Após a dosagem homogeneizar (leve agitação) as amostras e mantê-las em repouso, refrigeradas o mais próximo possível da temperatura de maturação (-1 a 0°C), por 24 horas.

• Em seguida, medir a turbidez da cerveja ou, simplesmente, fazer uma análise visual.

• Observar também a compactação dos sólidos formados.

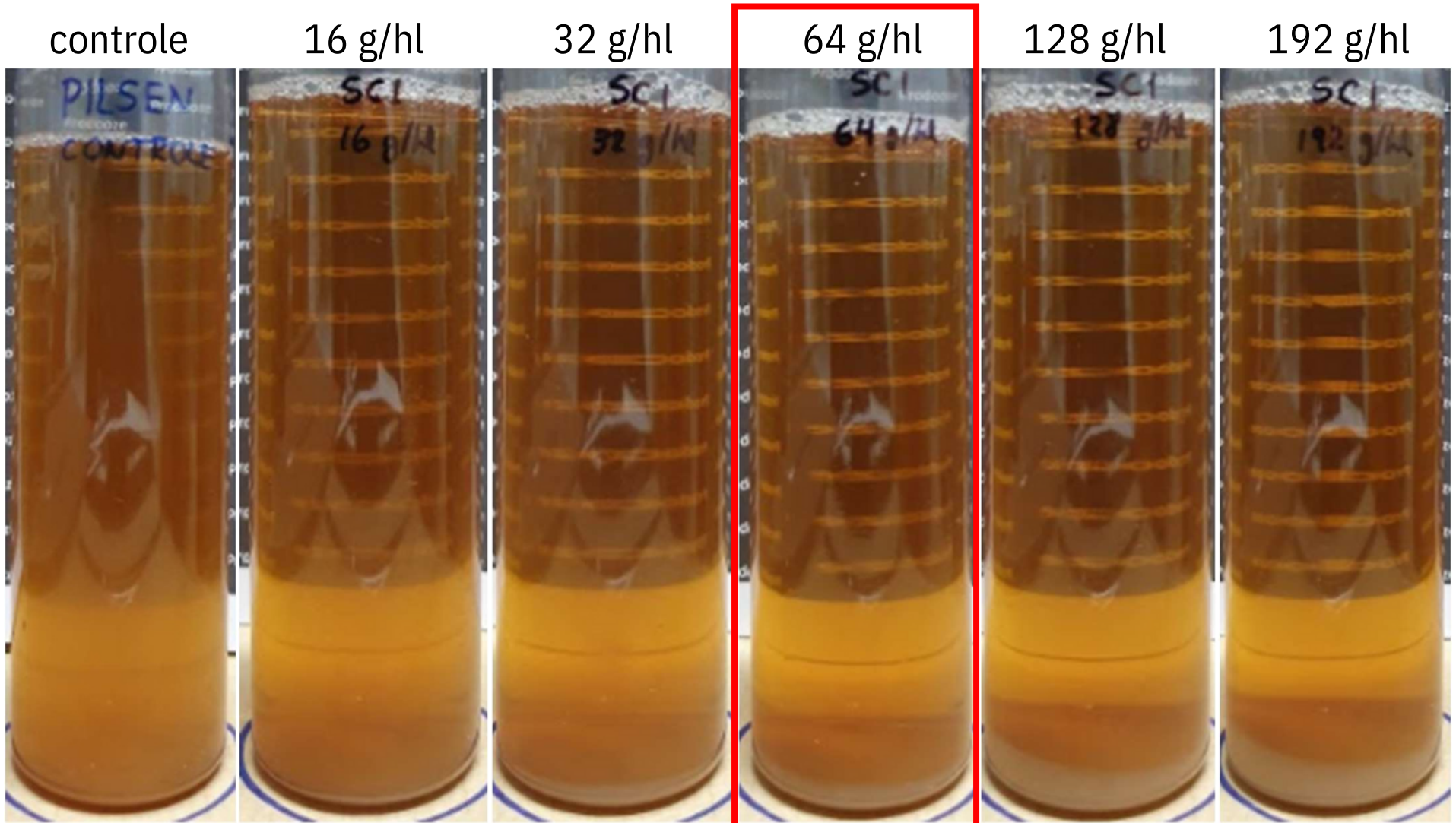
• **IMPORTANTE:** a dosagem ótima varia com o tipo de cerveja, cepa de levedura, tipos de malte, cervejaria, etc.

PRODOOZE

Resultado esperado após 24h de repouso.

Turbidez da cerveja e compactação das células com diferentes dosagens.

Turbidezadequadaacom sólidos mais compactos: dosagem de 64 g/hl



PRODOOZE SC1 -Resultado esperado



Exemplo de uma Pilsen, 5 dias de maturação, com 40 g/hl de Prodooze SC1.

Turbidez da cerveja e compactação das células ao longo do tempo de repouso.

0 h

2 h

12 h

24 h

46 h

