

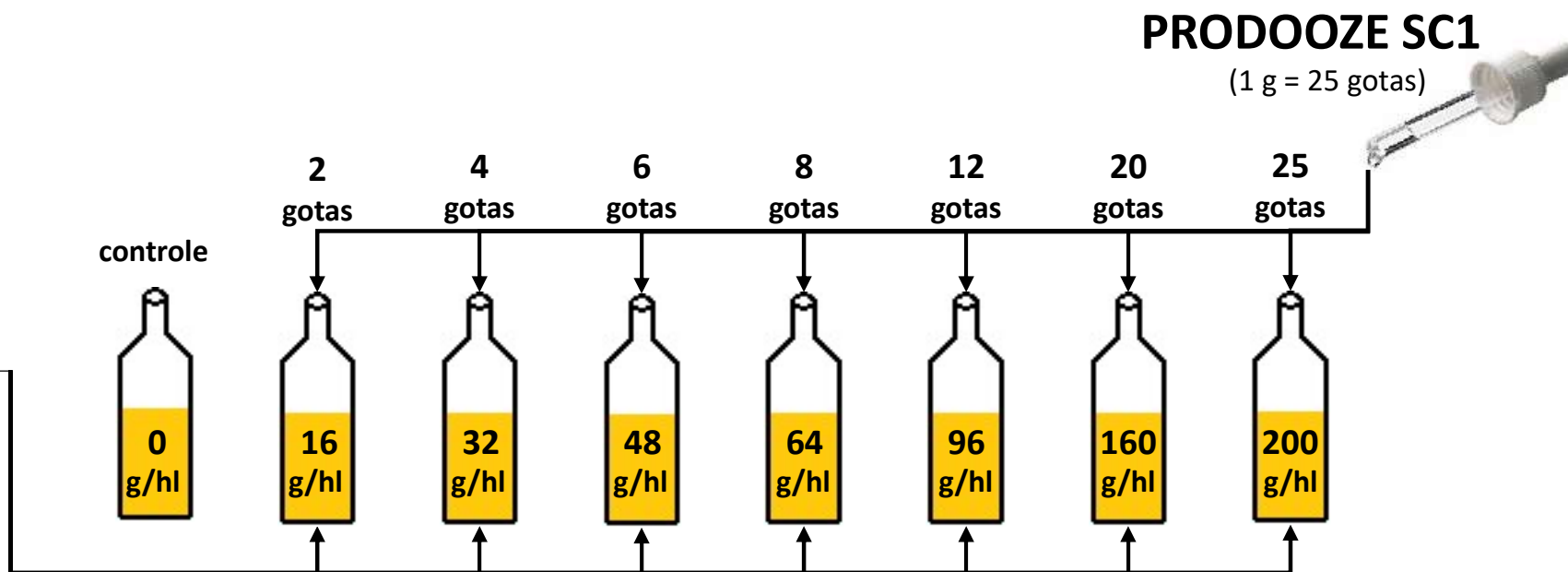
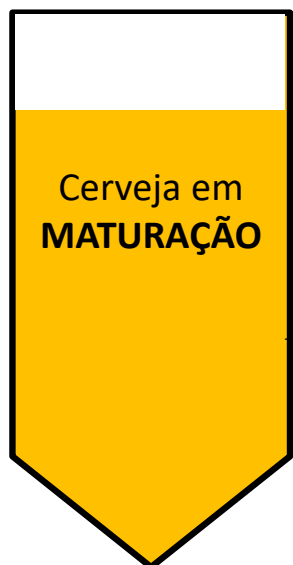
PRODOOZE SC1

Teste de Aplicação



Prodooze

make your booze



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) -->	16	32	48	64	80	96	112	128	144	160	240		
300	Dosagem (g/hl) -->	13	27	40	53	67	80	93	107	120	133	200		
400	Dosagem (g/hl) -->	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	150	200	
500	Dosagem (g/hl) -->	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	120	160	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 SC1

Resultado esperado após 24h de repouso.

Turbidez da cerveja e compactação das células com diferentes dosagens.

Turbidez adequada com sólidos mais compactos: dosagem de 64 g/hl



Prodooze
make your booze

controle

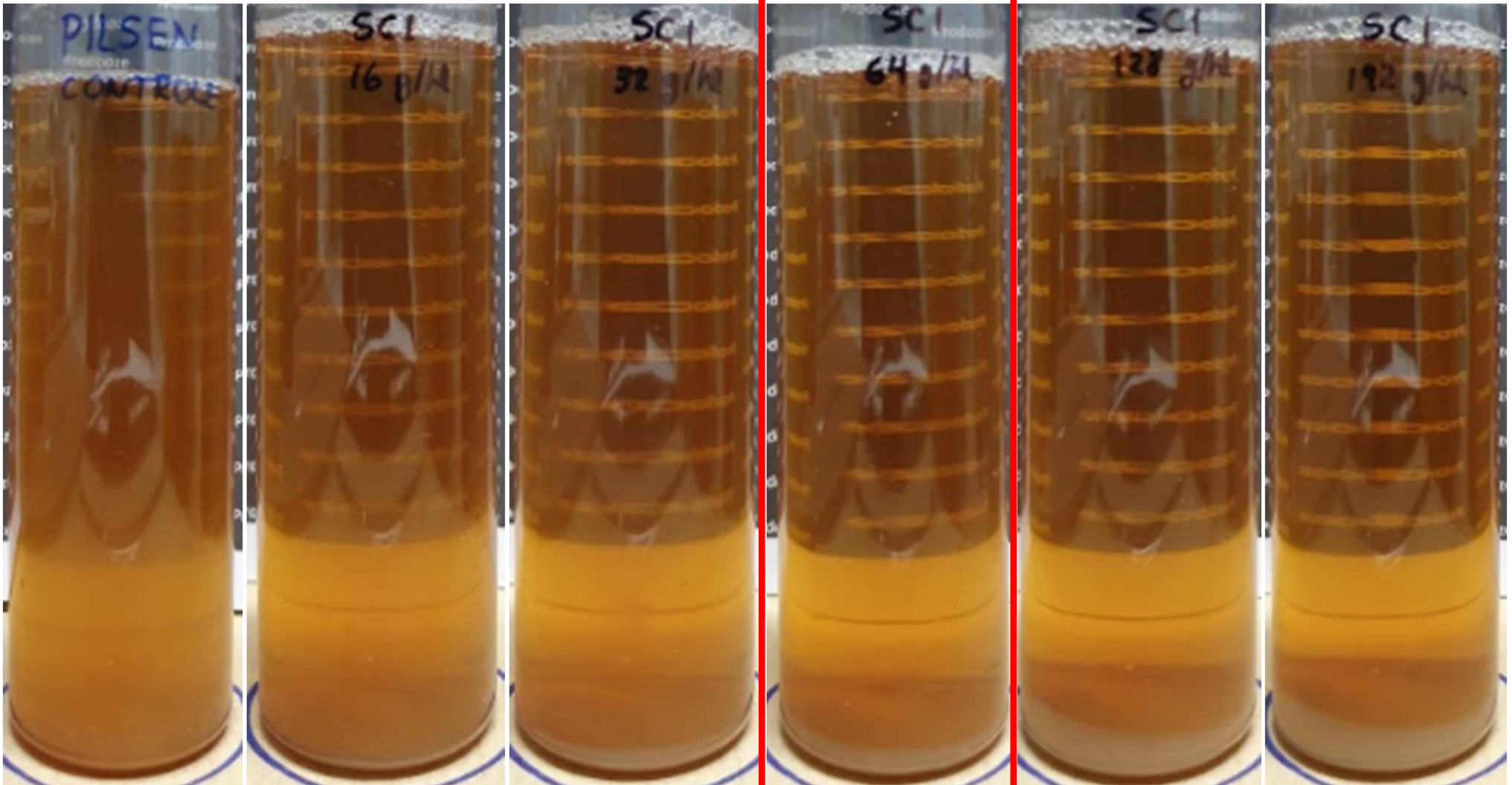
16 g/hl

32 g/hl

64 g/hl

128 g/hl

192 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



Teste com sobredosagem



Prodooze
make your booze



Sólidos menos compactados no fundo. Maior perda de cerveja na purga

Teste com sobredosagem



Prodooze
make your booze

