

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ультрафло МАХ (ферментный препарат)**

**Страна-производитель:** Дания

**Описание:** Ультрафло Мах - это уникальный фермент для улучшения фильтрации (подана заявка на патент), позволяющий увеличить производительность и снизить расходы, независимо от степени растворения солода. Обычно качество фильтрации определяется уровнем содержания бета-глюкана, но Ультрафло Мах обеспечивается снижением содержания не только бета-глюкана, но и арабиноксиланов

### **Преимущества использования Ультрафло Мах:**

- повышение производительности за счет снижения вязкости и сокращения времени простоя при увеличении длительности циклов фильтрации пива по сравнению с вариантом без использования фермента (до 50 %).
- снижение затрат за счет уменьшения количества используемых фильтрационных порошков (кизельгура) в результате увеличения длительности циклов фильтрации пива
- продление срока службы, сокращение частоты очистки фильтров и времени простоя благодаря улучшению процесса тангенциальной мембранной фильтрации
- обеспечение возможности повышения плотности сусла за счет снижения его вязкости

### **Применение**

Ультрафло Мах был специально разработан для использования пивоварами при затирании с целью разрушения остающихся в сусле веществ клеточных стенок, то есть для снижения вязкости и обеспечения надежной фильтрации сусла и пива при переработке всех типов солода.

### **Рекомендации по дозировке**

Ультрафло Мах используется в количестве 80-120 г на 1 тонну хорошо модифицированного солода и 120-200 г на 1 тонну недостаточно модифицированного солода.