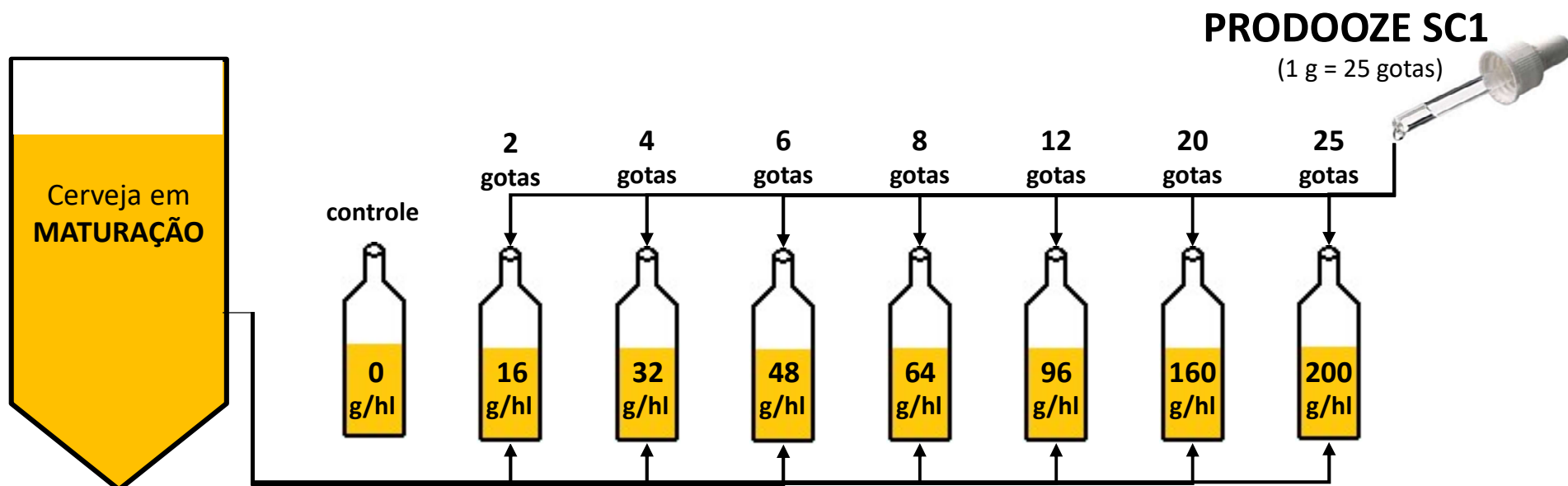


PRODOOZE SC1

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) ->	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

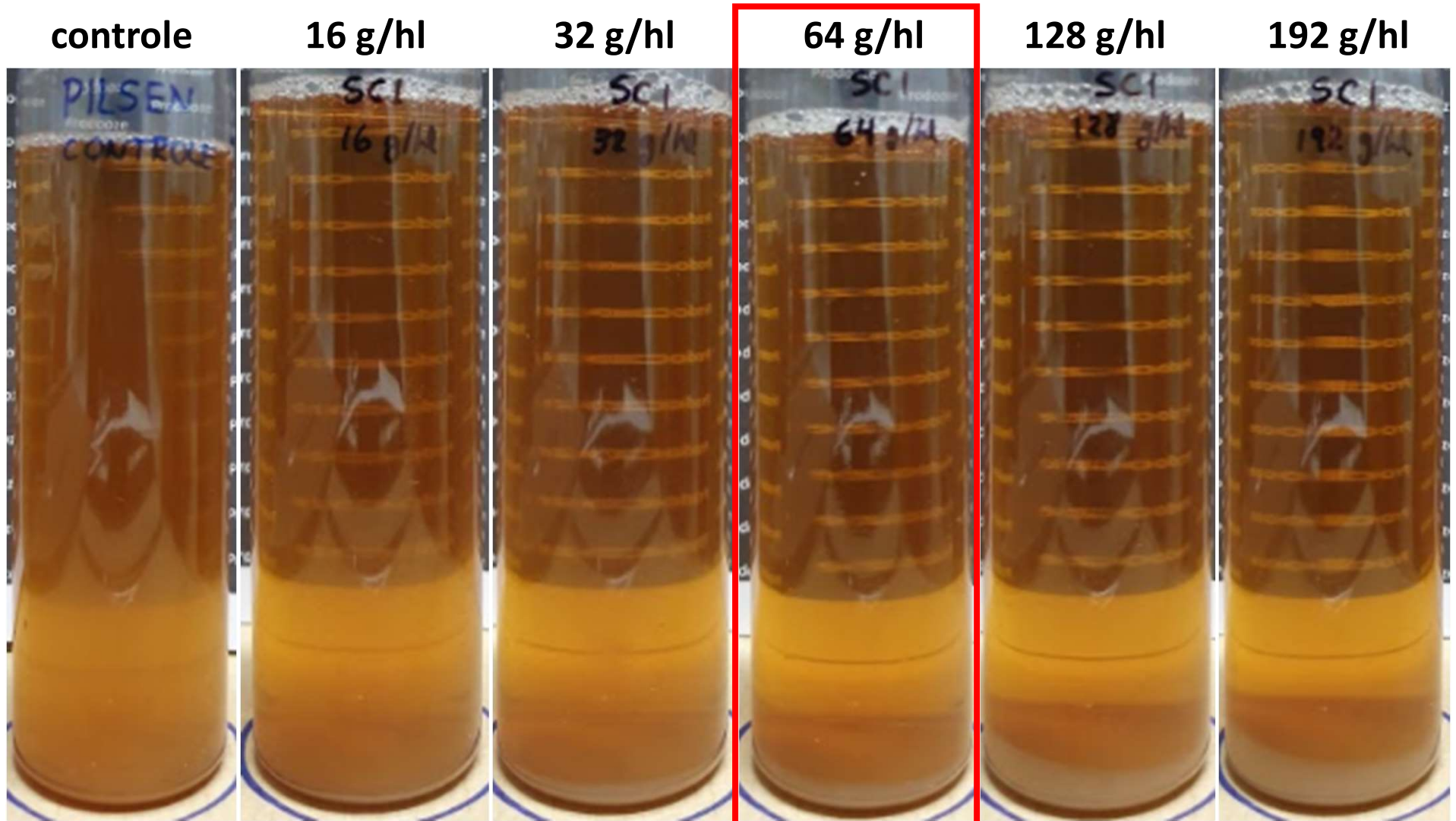
- Após a dosagem homogeneizar (leve agitação) as amostras e mantê-las em repouso, refrigeradas o mais próximo possível da temperatura de maturação (-1 a 0°C), por 24 horas.
- Em seguida, medir a turbidez da cerveja ou, simplesmente, fazer uma análise visual.
- Observar também a compactação dos sólidos 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 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

