



## BEERGUM DRY

### Caratteristiche generali

Beergum Dry è una gomma arabica appositamente selezionata per la birra. Viene estratta dall'albero di Acacia Verek attraverso incisioni sulla corteccia e successiva essiccazione della resina. Dopo un processo di purificazione senza additivi, può essere istantaneizzata tramite spray drying per una conservazione a lungo termine senza conservanti e migliore solubilità.

Nella birra, Beergum stabilizza la schiuma aumentandone la viscosità e persistenza grazie all'aumento della tensione superficiale. Inoltre, rallenta la perdita di CO<sub>2</sub> e contribuisce a migliorare le sensazioni in bocca, apportando rotondità e struttura.

### Dosaggio

Da 5 a 30 g/hl come regolatore di schiuma

Da 30 g/hl per stabilizzare la schiuma

20-30 g/hl per un importante effetto sensoriale

### Modalità d'uso

Per una corretta preparazione, si consiglia di sciogliere attentamente in acqua tiepida, preferibilmente nel rapporto 1:10. Nel caso di filtrazioni, è consigliato aggiungere il prodotto dopo l'ultimo passaggio, tenendo presente che il suo elevato peso molecolare potrebbe avere un impatto negativo sulla filtrabilità.

### Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Richiudere accuratamente la busta in caso di utilizzo parziale.

Rev.15/06.2023