CALCIO CLORURO

REGOLATORI DI ACIDITÀ

Birra

Caratteristiche generali

Identificato con la sigla E509, il cloruro di calcio svolge diverse funzioni fondamentali nella produzione di una birra di qualità. Il cloruro contribuisce a un profilo gustativo più pieno e morbido, mentre il calcio favorisce la flocculazione delle proteine e la stabilizzazione del prodotto finale.

Il cloruro di calcio può essere aggiunto direttamente all'acqua per regolarne la composizione ionica e correggere la concentrazione di calcio. Un corretto equilibrio dei sali minerali è essenziale nelle fasi produttive, in quanto favorisce la precipitazione delle proteine e dei lieviti e migliora la flocculazione.

Se utilizzato nelle giuste dosi, contribuisce ad aumentare la stabilità e la limpidezza della birra; in eccesso, invece, può interagire con i fenoli estratti dai malti generando note indesiderate di tipo medicinale. Si consiglia di mantenere la concentrazione di cloruri al di sotto dei 200 ppm.

Composizione

Calcio cloruro puro

Dosaggio

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio per valutare l'apporto organolettico desiderato.
Avvertenza: non superare la dose massima di 200 ppm per evitare la formazione di off-flavours.

Modalità d'uso

Aggiungere il cloruro di calcio all'acqua di ammostamento prima dell'aggiunta dei grani.

Confezione e conservazione

Sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com