MAGNESIO SOLFATO

STABILIZZANTI

Birra

Caratteristiche generali

Il solfato di magnesio eptaidrato (sale di Epsom) è utilizzato nella birrificazione per migliorare il profilo minerale dell'acqua, contribuendo alla regolazione del pH e a una maggiore sensazione di pienezza del corpo della birra.

Il magnesio svolge un ruolo importante nel metabolismo del lievito, favorendo la flocculazione e la sedimentazione, con un conseguente miglioramento della limpidezza del prodotto finale.

Alle concentrazioni comprese tra 10 e 30 ppm, il sale contribuisce a valorizzare il profilo aromatico della birra; a dosaggi superiori può invece introdurre sensazioni di acidità e astringenza.

La dissoluzione di 1 g di sale di Epsom in 10 L d'acqua apporta circa 9 ppm di magnesio (Mg^{2+}) e 39 ppm di solfati (SO_4^{2-}), valori da valutare in funzione dello stile brassicolo e del profilo minerale desiderato.

Composizione

Solfato di magnesio eptaidrato

Dosaggio

Si consiglia l'utilizzo del sale di Epsom in concentrazioni comprese tra 10 e 30 ppm, equivalenti a circa 0,01–0,03 g/L d'acqua.
Avvertenza: non superare 50 ppm per evitare precipitazione del fosforo

Modalità d'uso

Aggiungere il solfato di magnesio 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