Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 01:10

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-clarity-ferm-wle4000-enzym-stabilizujacy-klarownosc-piwa-10-ml-p-2632.html



White Labs Clarity Ferm WLE4000 – enzym stabilizujący klarowność piwa, 10 ml

Cena	**46,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

White Labs Clarity Ferm WLE4000 – enzym stabilizujący klarowność piwa, 10 ml

Clarity Ferm to preparat enzymatyczny zawierający endoproteazę specyficzną względem proliny, otrzymywaną z wyselekcjonowanego szczepu *Aspergillus niger*. Enzym rozkłada białka odpowiedzialne za powstawanie zmętnień koloidalnych, które w połączeniu z polifenolami mogą powodować zmętnienie piwa, szczególnie w niskich temperaturach.

Clarity Ferm dodaje się do brzeczki podczas zadawania drożdży. Enzym działa w trakcie fermentacji, ograniczając ryzyko powstawania zmętnień na zimno (*chill haze*) i poprawiając stabilność koloidalną gotowego piwa.

Dlaczego warto stosować Clarity Ferm?

Poprawa stabilności koloidalnej

Enzym rozkłada białka podatne na tworzenie kompleksów z polifenolami, ograniczając ryzyko powstawania zmętnień podczas chłodzenia i przechowywania piwa.

Selektywne działanie

Dzięki wysokiej specyficzności enzymu jego zastosowanie nie powinno istotnie wpływać na pozostałe parametry piwa, takie jak barwa czy trwałość piany.

Uniwersalne zastosowanie

Clarity Ferm może być stosowany w piwach produkowanych z różnych rodzajów słodu jęczmiennego oraz innych surowców piwowarskich.

Redukcja zawartości glutenu

Mechanizm działania enzymu umożliwia również rozkład białek glutenowych.

Według producenta prawidłowe zastosowanie Clarity Ferm pozwala uzyskać piwo o zawartości glutenu poniżej 20 mg/kg (20 ppm).

Ważne: osiągnięcie takiego poziomu nie jest gwarantowane w każdej partii. W przypadku zamiaru oznakowania piwa jako bezglutenowego konieczne jest przeprowadzenie odpowiednich badań gotowego produktu.

Sposób stosowania

Preparat należy dodać do brzeczki **w momencie zadawania drożdży**. Enzym działa podczas fermentacji.

Dawkowanie zależy od:

- objętości brzeczki,
- ekstraktu początkowego,
- udziału słodu w zasypie,
- rodzaju zastosowanych surowców.

Zaleca się korzystanie z kalkulatora dawkowania udostępnionego przez White Labs.

Ze względu na wyższą zawartość glutenu w pszenicy niż w jęczmieniu piwa z dużym udziałem surowców pszenicznych mogą wymagać zastosowania większej dawki preparatu.

Charakterystyka produktu

- **Rodzaj enzymu:** endoproteaza specyficzna względem proliny
- **Pochodzenie:** *Aspergillus niger*
- **Pojemność opakowania:** 10 ml
- **Moment dodawania:** podczas zadawania drożdży
- **Temperatura przechowywania:** 4–8°C
- **Zawiera:** benzoesan sodu
- **GMO:** produkt deklarowany jako non-GMO
- **Redukcja glutenu:** według producenta poniżej 20 ppm przy prawidłowym zastosowaniu