



NEU: Service-Paket SudhausPlus

Qualitative Beurteilung des Sudhauses

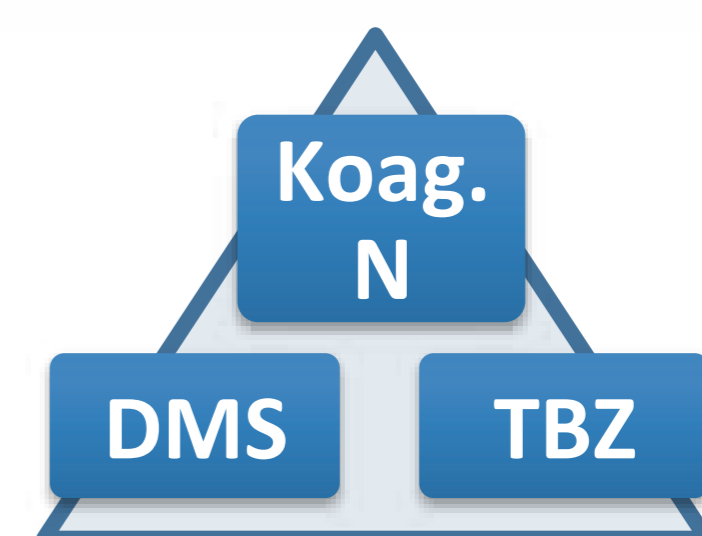
Fragen zu den wichtigsten Einflussfaktoren auf die Würze:

- **Maischarbeit**
Potenzielle Fehleinstellungen etc. führen zu hoher TBZ
- **Läutern/Beginn Kochung**
Aufheizen kann bereits eine hohe TBZ bzw. niedrigen koag. N bewirken
- **Wie „schonend“ bzw. „agressiv“ ist das Kochsystem?**
„Wie gut ist der Abbau von DMS-P, die Ausdampfung von DMS frei?“
- **Was passiert bis Kühlmitte?**
„Wie hoch ist der Anstieg an DMS frei und TBZ, die Abnahme an koag. N?“



Wir haben die Antwort darauf!

- Wir benötigen: 1 Malzprobe, 4 Würzeproben und einige Prozessdaten
- Sie erhalten: umfassende Informationen über die Qualität der Maisch- und Läuterarbeit und der Würzekochung bezüglich der Würzewerte des Analysendreiecks
- Falls nötig werden Vorschläge für die Anpassung der einzelnen Prozessschritte im Sudhaus angeboten



Qualitätsmerkmale der Würzekochung – das *Analysendreieck*

Probenahmen

Malz*	300 g
Würze Pfanne-voll*	1000 ml
Würze Kochbeginn*	1000 ml
Würze Kochende*	1000 ml
Würze Kühlmitte*	1000 ml

* alle Würzen-Analysenergebnisse werden auf 12°P bezogen

