

BIORIZ®

LOLLA DI RISO NATURALE
STERILIZZATA A VAPORE
PER FILTRAZIONE LIQUIDI ALIMENTARI



COS'È BIORIZ...

BIORIZ è un prezioso e utile aiuto alla filtrazione del mosto della birra, alla filtrazione del caglio, ed in genere a tutti i liquidi alimentari. Trova largo impiego nella filtrazione del mosto della birra (da quelle più semplici e, soprattutto, a quelle più complesse) ricche di segale o in birre prodotte con malti la cui percentuale dei chicchi senza glumelle è elevata. Essendo un materiale molto voluminoso non sono necessarie grandi quantità:

Circa 500g./1kg. per 20 litri di birra.

Non altera le qualità organolettiche della birra ed è naturale al 100%, depolverizzata e sterilizzata a vapore a 130 °C, totalmente ecologica e facilmente smaltibile una volta terminato il suo ciclo di utilizzo.

E' disponibile in tutti i periodi dell'anno in confezioni da 200 litri (circa 20kg.)



- STERILIZZATA A VAPORE 130°
- DEPOLVERATA
- CONVENIENTE
- VEGETALE E NATURALE
- NON ALTERA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- SEMPRE DISPONIBILE
- NON MARCISCE
- INATTACCABILE DAGLI INSETTI
- PRODOTTO 100% ITALIANO



LA LOLLA DI RISO

È un sottoprodotto ricavato dalla lavorazione del riso detta sbramatura. Questa operazione permette di separare per sfregamento con apposite macchine, sgusciatrici o decorticatrici, la brattea floreale silicea detta comunemente lolla. A questo punto della lavorazione la lolla è pronta per essere trasferita nell'impianto di depolverizzazione e successivamente di confezionamento.



LA STERILIZZAZIONE

Il processo di sterilizzazione avviene quando la lolla è ancora parte integrante del chicco di riso. Questa lavorazione permette alle riserie di ottenere un particolare tipo di riso chiamato "Parboiled" resistente a cotture più lunghe e con una maggiore capacità di conservazione. Il riso grezzo viene messo a bagno in grandi vasche di acqua calda, quindi trattato con vapore ad alta temperatura (130 °C circa) e sottopressione ed infine essiccato rapidamente. A questo ultimo ed unico stadio della cottura, la lolla è sterilizzata, priva di qualunque pesticida o diserbante eventualmente presente prima del raccolto ed è pronta per il processo finale di separazione dal chicco di riso, di depolverizzazione e confezionamento.



COME E PERCHE' USARE BIORIZ...

Come dicevamo, BIORIZ corre in aiuto al mastro birraio per filtrare impasti ricchi di segale oppure in impasti con malti dove la percentuale delle glumelle risulta essere bassa ed in generale per tutti i tipi di impasti, da birre più complesse e corpose a birre più chiare e semplici. L'utilizzo della lolla può avvenire in due fasi differenti a seconda della tipologia di sala cottura che si ha a disposizione:

- in tino di ammostamento alla fase di mash-out: la lolla può essere inserita in questa fase per una migliore miscelazione con l'impasto
 - in tino di filtrazione: inserimento della lolla al trasferimento della miscela nel tino filtro
- Aggiunta al letto di trebbie evita il suo compattamento favorendo il passaggio del mosto senza alterarne le caratteristiche organolettiche.

IN CHE QUANTITA' SI UTILIZZA BIORIZ?

La dose di utilizzo può variare dal 3 al 7% in base all'utilizzo di malti o cereali che ostacolano la filtrazione (cereali non maltati, cereali senza glumelle o malti che tendono a sfarinare.)



LE CARATTERISTICHE CHIMICHE...

Nutrient (dry basis) - Nutrienti a secco	IR29	IR32
Crude fibre - Fibra grezza (%)	36.0	38.3
Neutral detergent fibre - Fibra neutro deterosa (NDF) (%)	84.3	83.9
Acid detergent fibre - Fibra acido deterosa (ADF) (%)	78.4	80.5
Hemicellulose - Emicellulosa (calcolata) (%)	5.9	3.4
Cellulose - Cellulosa (calcolata) (%)	34.1	37.0
Cutin - Cutina (%)	6.7	5.7
Permanganate lignin - Lignina (al permanganato) (%)	11.7	13.3
Insoluble silica - Silice insolubile (%)	25.9	24.5
Energy content - Contenuto energetico (j/g)	12.9	13.1
Crude protein - Proteina grezza (% N x 6.25)	1.9	1.8
Lysine - Lisina (g/16 g N)	4.4	3.9
Proline - Prolina (g/16 g N)	12.2	10.9



Via Cilavegna 65 - 27020 Gravellona Lomellina (PV)

Tel. 0381.95895 Fax 0381.95894

Numero Verde
800.25.16.83



www.agromil.it info@agromil.it

WhatsApp 320.9218219 / 329.2539840

Si ringrazia per la collaborazione:



www.thewallbeer.com

