

# ГРУППА КОМПАНИЙ КОНСТАНТА

## НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ



**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ПИВОВАРЕННЫХ КОМПАНИЙ  
И ПРОИЗВОДСТВА КВАСА**

**Sk**  
СКОЛКОВО

## о Компании

Компания КОНСТАНТА является разработчиком и производителем собственной линейки комплексных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств.

Главное направление деятельности компании - это разработка новых способов противодействия развитию вредоносных микроорганизмов в продуктах питания (бактерий, в том числе группы кишечной палочки, грибов, вирусов, разных видов плесени и др.) и придание классическим продуктам дополнительных полезных свойств.

В основе всех добавок лежит инновационная технология модификации натурального целлюлозного волокна с приобретением антимикробных свойств. Эффективность добавок основана не на химическом, а на физическом воздействии на вредные микроорганизмы. Заряженное волокно связывается с патогенной микрофлорой и блокирует ее процессы питания, дыхания и размножения. Таким образом, развитие микроорганизмов угнетается и сроки годности продукции значительно возрастают.

Добавки не имеют аналогов и адаптированы под задачи производств пива и кваса. Основные свойства - продление сроков годности готовой продукции и эффективное осаждение «живых» дрожжей.

Добавки не содержат токсичных компонентов, канцерогенов, антибиотиков, генномодифицированных организмов, консервантов, не влияют на органолептику, сохраняя продукцию экологически чистой и безопасной для человека.

**УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ  
ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ БЕЗ  
СТАНДАРТНЫХ АНТИБИОТИКОВ,  
КОНСЕРВАНТОВ И ДРУГИХ  
ХИМИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ**

**НЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ (ЖИВОЕ) ПИВО**



**до 90 суток**

**КВАС НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ**



**до 35 суток**

## Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат)

Комплексная пищевая добавка «Константа» (концентрат) разработана для решения актуальных задач при производстве пива и кваса:

- Улучшение стойкости живого пива и кваса после вскрытия упаковки (кеги) по сравнению со стандартными сроками хранения.
- Поддержание качества живого пива и кваса в экстремальных условиях хранения (в летние периоды).

Продукт	Задача	Дозировка
Не пастеризованное живое пиво	Противодействие развитию патогенной микрофлоры. Повышение качества фильтрации и "поверхностного натяжения"	0,2 г на 1 литр продукта
Квас натурального брожения	Противодействие развитию патогенной микрофлоры. Повышение качества фильтрации и "поверхностного натяжения"	0,2 г на 1 литр продукта



**СОСТАВ:** вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль йодированная.

**ФАСОВКА:** 1 кг / 5 кг / 10 кг / 25 кг

## Преимущества добавки «Константа»

1

Уменьшает время изготовления напитков за счет эффективного осаждения (флоккуляции) дрожжей и снижения времени на фильтрацию.

2

Облегчает процесс и повышает качество фильтрации (снижает «проскок» фильтрующих систем и снижает затраты на фильтрацию)

3

Повышает уровень «поверхностного натяжения» продукта, что позволяет отказаться от пенообразователей.

4

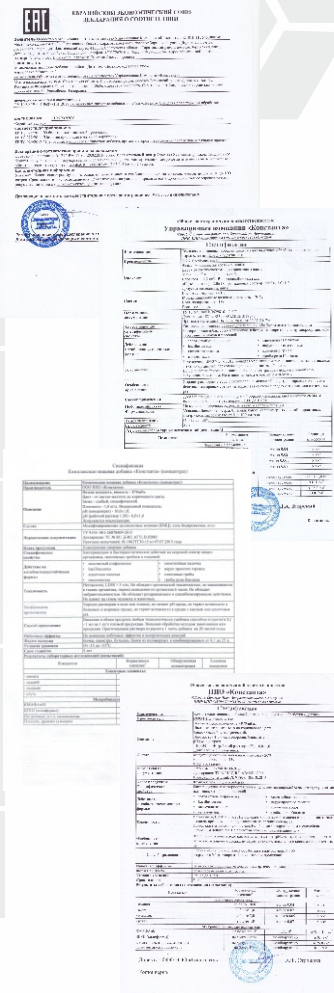
Не влияет на хлебные и пивные дрожжи. Позволяет отказаться от пастеризации готового продукта и сохранить «живыми» дрожжи в конечном продукте (в «спящем» состоянии)

5

Экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, не содержит ГМО, безвреден для людей и животных, выводится из ЖКТ в течение 24 часов

6

Не теряет эффективности при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).





## Применение добавки «Дезтин»

Способ обработки	Характеристики
<b>Холодный туман (генератор или камеры холодного тумана)</b>	При размере фракции 5 -10 микрон, расход 50 мл раствора на 1м <sup>3</sup> помещений. Нет необходимости в достижении появления капель на поверхностях.
<b>Мелкодисперсное орошение</b>	Орошение из: -технического пульверизатора -мойки высокого давления (пример Керхер) -добавление в воду для душирования
<b>Окунание</b>	Рабочий раствор может использоваться в «закрытых» рабочих системах и применяться в течение одной смены
<b>Обеззараживание питьевой или технологической воды</b>	Дозировка для обеззараживания питьевой или технологической воды: 1 кг концентрата на 20 т воды



## Преимущества добавки «Дезтин»

1

Не теряет эффективности при охлаждении и нагреве (от - 20°C до + 180°C).

2

Не требует смыва с обработанной поверхности. Не является дезинфектантом \ антисептиком, не содержит свободного хлора или НУК

3

Образует на поверхности наноразмерную полимерную пленку, блокирующую развитие микроорганизмов, за счет чего обладает пролонгированным эффектом

4

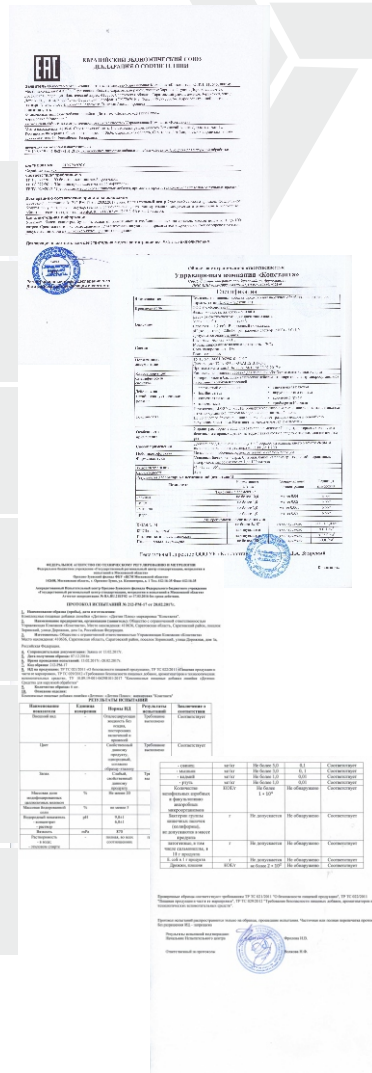
При обработке помещений и оборудования антимикробное свойство сохраняется от 36 часов до 7 суток, при значительном физическом воздействии - в течение одной смены или 8 часов.

5

Экологически чистый продукт, не антибиотик или ферментный препарат, не содержит ГМО, безвреден для людей и животных, выводятся из ЖКТ в течение 24 часов

6

Низкая стоимость применения в пересчета на единицу площади обрабатываемой поверхности.





# ГРУППА КОМПАНИЙ **КОНСТАНТА**

**НАУКА. ТЕХНОЛОГИИ. ИННОВАЦИИ**

**Контактный телефон: 8 800 250 9291**  
(бесплатный, многоканальный)

**Сайт: [www.gk-konstanta.ru](http://www.gk-konstanta.ru)**  
**[www.gk-konstanta.com](http://www.gk-konstanta.com)**

**Sk**  
**СКОЛКОВО**