

Traduction de la fiche KiGel® Clear de la maison ERBSLÖH

Version 004 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018

cette traduction a été réalisée au mieux de nos connaissances et est fournie sans aucune garantie. Max Baldinger AG

BrauSol P

Sol de silice spécial pour améliorer la clarification et la filtrabilité dans le processus de brassage

Explication du produit

BrauSol P, un sol de silice avec une intensité de charge particulièrement élevée dans la plage de pH du moût et de la bière. Les protéines formant un trouble sont adsorbées rapidement et sûrement.

BrauSol P adsorbe de manière sélective les colloïdes responsables du trouble. Ceux-ci, en complexe avec l'acide silicique insoluble, sont entièrement éliminés du moût et de la bière. La mousse, la couleur, le goût et l'odeur ne sont pas influencés négativement.

Lors de l'utilisation de BrauSol P, il convient de respecter les dispositions légales en vigueur dans les différents pays en matière de denrées alimentaires. L'utilisation de BrauSol P est conforme aux prescriptions de l'Ordonnance de pureté et est autorisée conformément à l'article 9, paragraphe 6 de la loi provisoire sur la bière (BierG).

Dosage

BrauSol P peut être utilisé à différents endroits du processus de brassage. Les possibilités optimales doivent être déterminées par des essais pratiques. Les dosages dépendent du lieu d'utilisation, du type de bière et de la technologie.

Débit total: 20 - 160 mL/hL

1. Ajout dans la salle de brassage (whirlpool)

L'ajout se fait dans le moût de décoction chaud, juste après la pompe de décoction, afin que le coagulum ne soit pas "écrasé".

Dosage : 30 - 50 mL/hL de

moût Avantages :

- augmentation de la sécrétion de lies chaudes
- formation compacte du cône de turbidité dans le whirlpool
- les matières troubles qui entravent le processus sont éliminées à un stade précoce

2. Ajout à la bière jeune

L'ajout se fait avec sa propre unité de dosage lors du tirage entre ZKG et ZKL. Dosage

: 40 - 50 mL/hL de bière jeune

Avantages :

- clarification plus rapide de la bière jeune
- Amélioration de la durée de vie des filtres
- Économie de terre à diatomées
- Séparation des matières troubles avant la filtration



Stockage

BrauSol P est sensible aux basses températures. Le produit doit être stocké à l'abri du gel, la température de stockage idéale se situant entre 5 et 30°C. Fermer le récipient immédiatement après l'ouverture.

Les recommandations d'utilisation données ici décrivent l'utilisation conforme du produit en tant qu'adjuvant de processus ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de fabrication. Seule cette utilisation permet d'atteindre la sécurité alimentaire du produit final. Veuillez toutefois noter que nos fiches produits sont basées sur notre expérience actuelle. Elles sont uniquement destinées à fournir des informations générales sur nos produits. En raison des impondérables liés au traitement des produits naturels et aux éventuels prétraitements, nous déclinons toute responsabilité quant à l'application dans un cas particulier. Le respect des lois et règlements applicables à l'utilisation de nos produits et des dispositions de sécurité en vigueur doit toujours être vérifié par l'utilisateur lui-même. Toutes les indications sont donc fournies sans garantie. Nous nous réservons le droit de les modifier. Nos conditions générales de vente s'appliquent en complément.(consultables sur www.erbsloeh.com).

Version 004 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018