



AnGus¹⁵¹⁶

Vermeidung von Gushing durch Fällung von Oxalsäure

Produkterläuterung

AnGus¹⁵¹⁶ ist ein Pulverprodukt zur Fällung von Oxalsäure und Proteinen in der Bierwürze und dient dadurch der Gushingverhinderung. Zu den üblicherweise zur Brauwasseraufbereitung eingesetzten Produkten Calciumchlorid und Calciumsulfat stellt es eine echte Alternative zur Prophylaxe dar, da ein Eintrag von Chlorid- oder Sulfationen und der dadurch verbundenen technologischen Nachteilen nicht erfolgt.

AnGus¹⁵¹⁶ fällt nach Zugabe in der Bierwürze die Oxalsäure (Aufwachsen von Calciumoxalatkrystallen auf dem Produkt) und reduziert auch gleichzeitig den Proteingehalt (Hydrophobine) in der Ausschlagwürze.

Durch die Zugabe von AnGus¹⁵¹⁶ zur „Pfanne voll“ Würze kann die Oxalsäure während des Kochprozesses gebunden und das entstandene Calciumoxalat zusammen mit dem später im Whirlpool anfallenden Heißstrub nahezu vollständig abgetrennt werden. Ebenfalls reduziert werden Proteine, die das Bindevermögen von CO₂ herabsetzen. Nach abgeschlossener Reaktion verbleibt ein stabiles Verhältnis an Calcium zu Oxalat in der Würze.

AnGus¹⁵¹⁶ hat Lebensmittelqualität. Der Einsatz entspricht laut Gutachten den Vorschriften des Reinheitsgebotes und ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) zugelassen.

Dosage

AnGus¹⁵¹⁶ wird der Bierwürze bei Beginn des Kochprozesses zugegeben.

Je nach Malzjahrgang und Qualität des Malzes (Gushingpotential) wird eine Dosage von 30 - 60 g/hL Würze empfohlen. Bei Jahrgängen mit geringem Gushingpotential ist eine Dosage von 20 - 40 g/hL Würze empfehlenswert.

Durch diese Dosage und der damit verbundenen Ausfällung des Calciumoxalates in der Würze, ist der Erhalt eines stabilen Verhältnisses in der Würze von Calciumsulfat : Calciumoxalat > 5 : 1, gemäß P. Anderegg, F. Schur und H. Pfenninger, BR 91, 133 (1980), gewährleistet.

Folgende Parameter werden durch den Einsatz von AnGus¹⁵¹⁶ erzielt:

- stabiles Verhältnis von Calciumsulfat : Calciumoxalat > 5 : 1
- kein Eintrag von Chlorid- bzw. Sulfationen
- Calciumoxalatausfällung beim Würzekochen und Ausscheidung im Whirlpool oder Würzefilter
- Reduzierung der Proteingehalte in der Ausschlagwürze
- Gewährleistung der Verbesserung des Bierschaums durch Erhaltung der schaumpositiven Proteine
- keine Beeinflussung der chemisch-physikalischen Haltbarkeit
- verbesserte Hopfenausbeuten
- erhöhte Drinkability der Biere

Lagerung

Das Produkt ist stark hygroskopisch, Anbruchpackungen deshalb sofort wieder dicht verschließen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 007 – 05/2023 VM – Druck 08.05.2023