# AnGus$^{1516}$

Producto en polvo para la precipitación del ácido oxálico y las proteínas en el mosto de cerveza

## Descripción del producto

AnGus$^{1516}$ es un producto en polvo que se utiliza para la precipitación del ácido oxálico y las proteínas en el mosto de cerveza y que sirve para prevenir el borboteo. Este producto es una buena alternativa al cloruro de calcio y al sulfato de calcio que se suelen utilizar para procesar el agua de cocimiento, ya que evita la absorción de iones de sulfato o cloruro y el impacto que provocan en el equipo.
Tras añadir AnGus$^{1516}$ se precipita el ácido oxálico en el mosto de cerveza (crecen cristales de oxalato de calcio en el producto) y, al mismo tiempo, se reduce el contenido de proteínas del mosto caliente.
Cuando se añade AnGus$^{1516}$ a la caldera llena de mosto, el ácido oxálico se une durante el proceso de cocción y el oxalato de calcio formado se separa entonces casi por completo junto con las proteínas coaguladas que se forman después en el torbellino. También se reducen las proteínas que disminuyen la capacidad de unión del $CO_2$. Cuando finaliza la reacción, la relación calcio : oxalato del mosto se mantiene estable.

Con el uso de AnGus$^{1516}$ se obtienen los siguientes resultados:

- proporción estable de sulfato de calcio : oxalato de calcio > 5 : 1
- no se produce la absorción de iones de sulfato o cloruro
- precipitación de oxalato de calcio durante la cocción del mosto y separación en el torbellino o en el filtro de mosto
- reducción del contenido de proteínas del mosto caliente
- mejora la espuma de la cerveza al conservarse las proteínas que son positivas para la espuma
- no se ven afectadas ni la estabilidad fisicoquímica ni la vida útil
- mejora el rendimiento del lúpulo
- hace que las cervezas sean más fáciles de beber

Cundo utilice AnGus$^{1516}$, tenga en cuenta la normativa alimentaria vigente en cada país. Puede utilizarse como producto auxiliar en la elaboración de cerveza, tiene calidad alimentaria y se ajusta a la ley de la pureza alemana.

## Dosificación

AnGus$^{1516}$ se añade al mosto de cerveza al principio del proceso de cocción.
Se recomienda una dosis de 30 a 100 g por hl de mosto en función del tipo y de la calidad de la malta (posibilidad de borboteo). Si la malta presenta un potencial de borboteo bajo, basta con añadir 20-40 g por hl de mosto.

Esta dosis, junto con la precipitación del oxalato de calcio del mosto resultante, garantiza que se mantenga estable la proporción de sulfato de calcio : oxalato de calcio > 5 : 1, de acuerdo con P. Anderegg, F. Schur y H. Pfenninger, BR 91, 133 (1980).

## Almacenamiento

Este producto es muy higroscópico. Cierre enseguida y herméticamente los envases abiertos.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

ERBSLÖH
Progress is our future

Las recomendaciones de utilización que figuran en este documento describen el uso previsto del producto como aditivo o para facilitar la elaboración, en el contexto de las buenas prácticas de fabricación. El objetivo final no puede ser otro que la seguridad alimentaria del producto obtenido. Por otra parte, hay que tener en cuenta lo siguiente: las fichas técnicas de los productos se basan en nuestros conocimientos y en nuestra experiencia actuales. Deben considerarse meramente información general sobre los productos. Dadas las múltiples variables que intervienen al tratar los productos naturales y los posibles tratamientos previos, no aceptaremos ninguna responsabilidad. Los usuarios deben garantizar el cumplimiento de todas las leyes nacionales y reglamentos que rijan el uso de nuestros productos. Así pues, los datos se ofrecen sin ningún tipo de garantía. Toda la información de las fichas está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones generales de contratación, que pueden consultarse en: www.erbsloeh.com.
Versión 006 - 07/2020 LP - impreso el 23.06.2021