



BrauSol Special

Sílice coloidal muy concentrada que mejora la clarificación, la estabilización y la filtrabilidad al elaborar cerveza

Descripción del producto

BrauSol Special es un sol de sílice muy concentrado con una elevada intensidad de carga. Resulta especialmente efectivo en el intervalo de pH del mosto y la cerveza. BrauSol Special actúa absorbiendo rápidamente las fracciones de proteínas que forman los turbios, cuyo tamaño oscila entre 12 y 60 kDa.

BrauSol Special adsorbe selectivamente los coloides que crean la turbidez. Estos coloides se aglomeran con el ácido silícico de BrauSol Special y forman un complejo insoluble que posteriormente sedimenta fuera de la solución. Este proceso elimina por completo el coloide que crea la turbidez. La estabilidad de la espuma, el color, el sabor y el olor no sufren alteraciones.

La utilización de BrauSol Special cumple con las normas de la ley de pureza alemana y con el artículo 9 de la Ley Alemana Provisional de la Cerveza. Respete todas las normas y los reglamentos regionales, estatales y locales cuando utilice BrauSol Special.

Dosificación

BrauSol Special puede añadirse en diferentes fases del proceso de elaboración de cerveza. Para encontrar el momento óptimo deberían realizarse pruebas internamente en la cervecera. La dosis más efectiva depende del momento y el lugar en que se aplique, del tipo de cerveza y del equipo.

Dosis total recomendada (el producto puede añadirse en varias de las etapas de producción):

Dosificación: 20-160 ml/hl

1. Adición en la sala de cocción:

Añada BrauSol Special al torbellino mientras el mosto esté circulando y el trasvase de la caldera de cocción se haya completado en un 80 % aproximadamente. BrauSol Special puede añadirse manualmente o mediante un equipo de dosificación después de la bomba de trasvase, hasta que este se complete. En cambio, si el mismo sistema se encarga del torbellino y de la cocción, BrauSol Special deberá añadirse durante el torbellino nada más apagar la bomba, mientras el mosto todavía circula rápidamente. En ambos casos, para obtener los mejores resultados, no bombear el mosto tratado para evitar la rotura del coágulo.

Dosificación: 20-40 ml/hl, añadidos al mosto caliente

Ventajas:

- mejora la coagulación del precipitado caliente
- facilita la formación compacta del cono de precipitado
- permite retirar pronto el precipitado que inhibe el proceso
- aumenta la estabilidad coloidal de la cerveza envasada

2. Adición en el fermentador:

BrauSol Special puede añadirse al mosto frío antes del inicio de la fermentación. Por lo general, se inyecta y se mezcla directamente en el fermentador con CO₂ o se dosifica en el conducto. Sin embargo, hay que tener cuidado, ya que BrauSol Special elimina la levadura. Dosificación: 20-40 ml/hl, añadidos a la cerveza

Ventajas:

- mejora la sedimentación de la levadura tras la fermentación
- no afecta negativamente a la velocidad de fermentación
- la levadura recuperada puede reutilizarse sin efectos negativos
- aumenta la estabilidad coloidal de la cerveza envasada

3. Adición a la cerveza nueva durante el reposo:

BrauSol Special puede añadirse durante el trasvase del fermentador al depósito de almacenamiento con un sistema de dosificación. También se puede inyectar y mezclar con CO₂.

Dosificación: 20-40 ml/hl, añadidos a la cerveza

Ventajas:

- la cerveza nueva se clarifica antes
- mejora el rendimiento del filtro
- ahorra kieselguhr (tierra de diatomeas) al eliminar los coloides antes de la filtración
- mejora el rendimiento de la centrífuga al reducir las descargas y la absorción de OD (oxígeno disuelto)
- **aumenta el índice de clarificación**
- aumenta la estabilidad coloidal de la cerveza envasada

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

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 003 - 09/2021 LP - impreso el 24/09/2021

ERBSLÖH

Progress is our future



BrauSol Special

Sílice coloidal muy concentrada que mejora la clarificación, la estabilización y la filtrabilidad al elaborar cerveza

4. Adición a la cerveza terminada:

BrauSol Special puede añadirse a la cerveza en los barriles o botellas. Sin embargo, hay que tener cuidado, ya que BrauSol Special elimina la levadura.

Dosificación: 20-40 ml/hl, añadidos a la cerveza

Ventajas:

- mejora la sedimentación de la levadura tras la fermentación secundaria
- aumenta la estabilidad coloidal de la cerveza envasada

Almacenamiento

BrauSol Special es sensible a las bajas temperaturas. Debe almacenarse siempre por encima del punto de congelación y protegerse de las heladas. Vuelva a cerrar herméticamente los envases abiertos y termínelos lo antes posible.