



BrauSol Special

Kieselsoil zur Verbesserung der Klärung, Stabilisierung und Filtrierbarkeit im Brauprozess

Produktlerläuterung

BrauSol Special ist eine Weiterentwicklung des klassischen Kieselsoils mit speziell erhöhter Ladungsintensität im pH-Bereich von Würze und Bier. Eiweissfraktionen im Bereich von 12 - 60 kDa. werden selektiv adsorbiert. BrauSol Special adsorbiert trübungsbildende Kolloide. Durch die Reaktion Produkt-Eiweisskomponenten wird aus dem Kieselsoil ein Hydrogel. Dadurch entsteht ein Koagulat (Komplex), dieses wird mit der unlöslichen Kieselsäure restlos aus Würze und Bier entfernt. Schaum, Farbe, Geschmack und Geruch erfahren keinerlei Beeinflussung.

Beim Einsatz von BrauSol Special sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder zu beachten. Der Einsatz von BrauSol Special entspricht den Vorschriften des Reinheitsgebotes und ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) zugelassen.

Dosage

BrauSol Special ist an verschiedenen Stellen des Brauprozesses einsetzbar. Die optimalen Möglichkeiten sind durch Praxisversuche zu ermitteln. Die Dosierungen sind vom Einsatzort, Biersorte und Technologie abhängig. Sehr wichtig für den Anwender: Die Sedimentationsgeschwindigkeit des Produkts, beträgt ca. 1,0 - 1,3 m/Tag, das muss bei später Dosage, z. B. im Lagerkeller berücksichtigt werden!

Gesamtdosage: 20 - 160 mL/hL

1. Zugabe im Sudhaus

Die Zugabe erfolgt in die heiße Ausschlagwürze, idealerweise nach der Ausschlagpumpe vor Eintritt in den Whirlpool. Falls dies nicht möglich ist, so empfehlen wir eine Zugabe im Whirlpool, wenn dieser 75 - 80 % gefüllt ist.

Dosage: 20 - 40 mL/hL Würze

Vorteile:

- verstärkte Heißtrubausscheidung
- kompakte Ausbildung des Trubkegels im Whirlpool
- prozesshemmende Trubstoffe werden frühzeitig entfernt

2. Zugabe zur abgekühlten Würze

Die Zugabe erfolgt mit eigener Dosiereinheit bei Beginn des Abkühlens direkt in die kalte Würze

Dosage: 20 - 40 mL/hL Jungbier

Vorteile:

- homogene Verteilung durch Konvektion der Gärung
- keinerlei negativer Einfluss auf Gärung
- bessere Sedimentation der Hefe und dadurch klarere Jungbiere nach der Gärung
- Hefe kann weiterhin mehrmals verwendet werden

3. Zugabe zum Jungbier

Die Zugabe erfolgt mit eigener Dosiereinheit beim Schlauchen zwischen ZKG und ZKL.

Dosage: 20 - 40 mL/hL Jungbier

Vorteile:

- schnellere Klärung des Jungbieres
- Verbesserung der Filtrierbarkeit, da Produkt auch partiell α & β -Glucane reduziert
- Einsparung von Kieselgur durch klarere Biere bei der Filtration
- Abscheidung von Trubstoffen vor der Filtration

Lagerung

BrauSol Special ist empfindlich bei niedrigen Temperaturen. Das Produkt ist frostfrei zu lagern, ideal bei Temperaturen zwischen 5 - 30 °C. Behälter nach Anbruch sofort verschließen.

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 003 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018