



Hochkonzentriertes flüssiges Kieselsol zur Stabilisierung und Verbesserung der Klärung ohne Filtration

Produktlerläuterung

CraftSol ist ein hochkonzentriertes flüssiges Kieselsol mit hoher Ladungsintensität. Es ist besonders wirksam im pH-Bereich von Würze und Bier. CraftSol arbeitet durch die schnelle Absorption der trübenden Proteinfractionen zwischen 12 - 60 kDa.

CraftSol adsorbiert selektiv trübende Kolloide. Diese Kolloide agglomerieren mit der Kieselsäure in CraftSol und bilden einen unlöslichen Komplex, der dann aus der Lösung sedimentiert. Bei diesem Verfahren wird das trübende Kolloid vollständig entfernt. Bierschaum, Farbe, Geschmack und Geruch bleiben erhalten. Die Anwendung von CraftSol entspricht den Vorschriften des Reinheitsgebotes und §9 des vorläufigen Biergesetzes. Bitte befolgen Sie bei der Anwendung von CraftSol alle bundes-, landes- und landesrechtlichen Vorschriften.

Dosage

CraftSol kann an verschiedenen Stellen während des Brauprozesses hinzugefügt werden. Um den optimalen Einsatz zu finden, werden Vorversuche empfohlen. Die effektivste Zugabestelle hängt von der angewandten Technologie, der Art des Bieres und der Art der Anlage ab. Die maximale einzusetzende Menge im Herstellungsprozess kann bis 160ml/hL betragen.

Zugabe im Sudhaus:

Füge CraftSol zum Whirlpool hinzu, während die Würze zirkuliert und der Transfer aus dem Sudkessel zu ~80 % abgeschlossen ist. CraftSol kann entweder manuell oder durch Dosiergeräte nach der Förderpumpe hinzugefügt werden. Alternativ kann in einem System, in dem Whirlpool und Sudkessel das gleiche Gefäß sind, CraftSol während des „Whirlpoolens“ unmittelbar nach dem Abschalten der Pumpe hinzugefügt werden, während die Würze noch schnell zirkuliert. Für beste Ergebnisse in beiden Fällen sollte die behandelte Würze nicht durch eine Pumpe geleitet werden.

Dosierung: 20 - 40 mL/hL (23 - 47 mL/bbl) Heißwürze

Vorteile:

- erhöhte Heißtrubkoagulation
- Bildung eines kompakteren Trubkegels
- frühzeitige Entfernung von prozesshemmendem Trub und trübungsbildenden Eiweiß
- erhöhte kolloidale Stabilität von abgepacktem Bier

Zugabe im Gärtank:

CraftSol kann der Kaltwürze vor Beginn der Gärung zugesetzt werden. Im Allgemeinen wird es direkt im Gärtank über ein Keg mit CO₂ eindosiert und gemischt oder inline dosiert.

Dosierung: 20 - 40 mL/hL (23 - 47 mL/bbl) Bier

Vorteile:

- verbessert die Sedimentation der Hefe nach der Fermentation
- kein negativer Einfluss auf die Gärgeschwindigkeit
- Rückgewonnene Hefe kann ohne negative Einflüsse wiederverwendet werden.
- erhöhte kolloidale Stabilität von abgepacktem Bier

Zugabe zu Jungbier während der Lagerung:

CraftSol kann bei der Übergabe zwischen Gärtank und Lagertank mit einem Dosiersystem hinzugefügt werden. Alternativ kann es auch über ein Keg und mit CO₂ eindosiert werden.

Dosierung: 20 - 40 mL/hL (23 - 47 mL/bbl) Bier

Vorteile:

- schnellere Klärung von Jungbier
- verbessert die Filterstandzeit
- reduziert den Kieselgurverbrauch indem es Kolloide vor der Filtration entfernt.
- verbessert die Leistung der Zentrifuge durch Reduzierung von Trub-Frachten und dadurch verringerter O₂-Aufnahme und erhöht
- die Klärleistung
- erhöhte kolloidale Stabilität von abgefülltem Bier

Lagerung

CraftSol ist empfindlich gegenüber niedrigen Temperaturen. Immer über dem Gefrierpunkt lagern und vor Frost schützen.

Angebrochene Behälter wieder dicht verschließen und so schnell wie möglich verwenden.