



BrauSol P

Sol de silice spécifique pour optimiser la clarification et la filtration en brasserie

Description du produit

BrauSol P est un sol de silice avec une intensité de charge particulièrement élevée dans la plage de pH du moût et de la bière. Les protéines instables responsables du trouble sont rapidement adsorbées.

BrauSol P adsorbe sélectivement les colloïdes à l'origine de la formation d'un voile opalescent. Ceux-ci sont complètement éliminés du moût et de la bière par formation d'un complexe avec l'acide silicique insoluble. La mousse, la couleur, le goût et l'odeur ne sont pas affectés de manière négative.

L'utilisation de BrauSol P doit se faire conformément à la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Dosage

Dose recommandée : 20 - 60 ml/hl.

BrauSol P peut être appliqué à différentes étapes du processus de brassage. Des tests permettront de définir le mode d'utilisation optimale. Le mode d'incorporation dépendra de l'étape d'application, du type de bière et de la technologie.

1. Ajout dans le moût

BrauSol P est incorporé au moût chaud après la pompe de transfert vers le whirlpool afin que le coagulum formé ne soit pas rompu.

Dosage : 30 - 50 ml/hl de moût

Avantages :

- Optimisation de la floculation à chaud
- Formation d'un cône de bourbes compact
- Élimination des bourbes à un stade précoce

2. Ajout dans la bière verte

BrauSol P est incorporé par pompe doseuse pendant le transfert entre la cuve de fermentation et la cuve de garde

Dosage : 40 - 50 ml/hl de bière verte

Avantages :

- Clarification plus rapide de la bière verte
- Amélioration du débit de filtration
- Réduction de la consommation de kieselguhr (terre de diatomées)
- Séparation et élimination des bourbes avant filtration

Conservation

BrauSol P est sensible aux basses températures. Conserver à l'abri du gel, idéalement entre 5 et 15 °C. Refermer les emballages ouverts immédiatement et hermétiquement.