



AnGus¹⁵¹⁶

Zabraňuje gushingu tím, že vysráží kyselinu šťavelovou

Popis produktu

AnGus¹⁵¹⁶ je práškový produkt používaný k vysrážení kyseliny šťavelové a bílkovin v pивní mladině, čímž zabraňuje pění. Produkt je skutečnou alternativou k chloridu vápenatému a síranu vápenatému, běžně používaným produktům při zpracování pивního destilátu, protože nedochází k absorpci chloridových nebo síranových iontů a nemá to žádný technologický dopad.

Po přidání AnGus¹⁵¹⁶ dochází k vysrážení kyseliny šťavelové v pивní mladině (růst krystalů oxalátu vápenatého na produktu) a současně ke snížení obsahu bílkovin v odlité mladině.

Přidáním AnGus¹⁵¹⁶ do mladiny se kyselina šťavelová během vaření váže a vzniklý oxalát vápenatý se poté téměř úplně oddělí spolu s horkou sraženinou, která se později vytvoří ve vířivce. Sníží se také bílkoviny, které snižují schopnost vázat CO₂. Po dokončení reakce zůstává poměr vápníku a oxalátu v mladině stabilní.

Použitím AnGus¹⁵¹⁶ se dosáhne následujících parametrů:

- Stabilní poměr síranu vápenatého : oxalát vápenatý > 5 : 1
- Žádná absorpce chloridových nebo síranových iontů
- Oddělení oxalátu vápenatého během vaření mladiny a oddělení ve vířivce nebo filtru mladiny
- Snížení obsahu bílkovin v odlité mladině
- Zaručené zlepšení pěny piva díky zachování bílkovin podporujících pění
- Žádné zhoršení chemicko-fyzikální stability a trvanlivosti
- Zlepšený výtěžek chmele
- Zvýšená pitelnost piva

Při používání AnGus¹⁵¹⁶ je nutné dodržovat potravinářské předpisy platné v dané zemi. Lze jej použít jako pomocnou látku při výrobě piva, je vhodný pro použití v potravinářství a splňuje požadavky německého zákona o čistotě piva.

Dávkování

AnGus¹⁵¹⁶ se přidává do mladiny na začátku procesu vaření piva.

V závislosti na povaze sladu a jeho kvalitě (potenciál gushingu) se doporučuje dávka 30–100 g na hL mladiny. U sladu s nízkým potenciálem gushingu stačí přidat 20–40 g na hL mladiny.

Toto dávkování a výsledná precipitace oxalátu vápenatého ve sladu zajišťují, že ve sladu je udržován stabilní poměr síranu vápenatého k oxalátu vápenatému > 5 : 1, podle P. Anderegg, F. Schur a H. Pfenninger, BR 91, 133 (1980).

Skladování

Produkt je vysoce hygroskopický; otevřené nádoby ihned pevně uzavřete.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. Vezměte prosím na vědomí: naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Nemůžeme převzít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z www.erbsloeh.com).