



BrauSol Special

Čištění, stabilizace a filtrace

Popis produktu

BrauSol Special je vysoce koncentrovaný tekutý koloidní křemíkatý přípravek (silica-sol) s vysokou nábojovou intenzitou. Je obzvláště účinný v rozmezí pH mladiny a piva. BrauSol Special působí tak, že rychle absorbuje frakce bílkovin tvořící zákal o velikosti 12 – 60 kDa.

BrauSol Special selektivně adsorbuje koloidy, které způsobují zákal. Tyto koloidy se aglomerují s kyselinou křemičitou v BrauSol Special a vytvářejí nerozpustný komplex, který se poté usazuje z roztoku. Tento proces zcela odstraňuje koloidy, které způsobují zákal. Zůstává zachována pěna, barva, chuť a vůně.

Použití BrauSol Special je v souladu s předpisy německého zákona o čistotě a §9 německého prozatímního zákona o pivu. Při používání BrauSol Special dodržujte všechna federální, státní a místní pravidla a předpisy.

Dávkování

BrauSol Special lze přidávat v několika různých fázích procesu vaření piva. Pro zjištění optimální fáze se doporučují interní testy specifické pro daný pivovar. Nejúčinnější bod přidání závisí na bodu a místě aplikace, typu piva a typu zařízení.

Doporučené celkové dávkování (produkt lze dávkovat v několika výrobních krocích):

Dávkování: 20 – 160 ml/hL (23 – 188 ml/bbl)

1. Přídavek do varny:

BrauSol Special se přidává do whirlpoolu během cirkulace mladiny a po dokončení ~80 % přečerpání z varné kotle. BrauSol Special lze přidat ručně nebo pomocí dávkovacího zařízení za přečerpávacím čerpadlem. Pokračujte až do konce přečerpávání. Alternativně, v systému, kde vířivka a varna jsou stejné nádoby, by se BrauSol Special měl přidat během víření ihned po vypnutí čerpadla, dokud mladina ještě rychle cirkuluje. Pro dosažení nejlepších výsledků v obou případech nepřečerpávejte upravenou mladinu čerpadlem.

Dávkování: 20 – 40 ml/hL (23 – 47 ml/bbl) horké mladiny

Výhody:

- zvýšená koagulace horkého kalu
- vytvoření kompaktnějšího kuželovitého kalu
- včasné odstranění kalu inhibujícího proces
- zvýšená koloidní stabilita baleného piva

2. Přidávání do fermentoru:

BrauSol Special může být přidán do studené mladiny před začátkem fermentace. Obecně se vstřikuje a mísí přímo ve fermentoru pomocí CO₂ nebo se dává přímo do fermentoru. Je však třeba postupovat opatrně, neboť BrauSol Special odstraňuje kvasinky.

Dávkování: 20 – 40 mL/hL (23 – 47 mL/bbl) piva

Výhody:

- zlepšuje sedimentaci kvasinek po fermentaci
- nemá negativní vliv na rychlost fermentace
- získané kvasinky mohou být opětovně použity bez negativních účinků
- zvýšená koloidní stabilita baleného piva

3. Přidávání do zeleného piva:

BrauSol Special lze přidat během přenosu mezi fermentorem a skladovací nádrží pomocí dávkovacího systému. Případně se může vstříkovat a míchat pomocí CO₂.

Dávkování: 20 – 40 ml/hL (23 – 47 ml/bbl) piva



Výhody:

- rychlejší čiření zeleného piva
- zlepšuje propustnost filtru
- šetří křemelinu odstraněním koloidů před filtrací.
- zlepšuje výkon odstředivky snížením výpustí a zachytávání rozpuštěného kyslíku (DO) a zvyšuje rychlost čiření.
- zvýšená koloidní stabilita baleného piva

4. Přidávání do hotového piva:

BrauSol Special se může přidávat do sudového nebo lahvého piva. Je však třeba postupovat opatrně, neboť BrauSol Special odstraňuje kvasinky.

Dávkování: 20 – 40 ml/hl (23 – 47 ml/barel) piva

Výhody:

- zlepšuje sedimentaci kvasinek po sekundární fermentaci
- zvýšená koloidní stabilita baleného piva

Skladování

BrauSol Special je citlivý na nízké teploty. Vždy skladujte nad bodem mrazu a chraňte před mrazem. Otevřenou nádobu důkladně uzavřete a spotřebujte co nejdříve.