

Produktlerläuterung

BrauSol P, ein Kieselsol mit besonders hoher Ladungsintensität im pH-Bereich von Würze und Bier. Trübungsbildendes Eiweiß wird schnell und sicher adsorbiert. BrauSol P entspricht den Vorschriften des Reinheitsgebotes und ist nach § 9 Abs. 6 des Biersteuergesetzes zugelassen. In Reinheit und Qualität hat BrauSol P, fachlaborgeprüft, das brautechnische Gütesiegel.

Produkt und Wirkung

BrauSol P adsorbiert selektiv trübungsbildende Kolloide. Diese werden im Komplex mit der unlöslichen Kieselsäure restlos aus Würze und Bier entfernt. Schaum, Farbe, Geschmack und Geruch werden nicht nachteilig beeinflusst.

Dosage und Anwendung

BrauSol P ist an verschiedenen Stellen des Brauprozesses einsetzbar. Die optimalen Möglichkeiten sind durch Praxisversuche zu ermitteln. Die Dosierungen sind vom Einsatzort, Biersorte und Technologie abhängig.

1. Zugabe im Sudhaus

Die Zugabe erfolgt in die heiße Ausschlagwürze unmittelbar vor Kochende, zusammen mit der letzten Hopfengabe.

Dosage: 30-50 ml/hl Würze

Vorteile:

- verstärkte Heißtrubausscheidung,
- kompakte Ausbildung des Trubkegels im Whirlpool,
- prozeßhemmende Trubstoffe werden frühzeitig entfernt.
-

2. Zugabe zum Jungbier

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

Dosage: 40-50 ml/hl Jungbier

Vorteile:

- schnellere Klärung des Jungbieres
- Verbesserung der Filterstandzeiten
- Einsparung von Kieselgur
- Abscheidung von Trubstoffen vor der Filtration.

Lagerung

BrauSol P ist empfindlich bei niedrigen Temperaturen. Das Produkt ist frostfrei zu lagern. Behälter nach Anbruch sofort verschließen. Bei sorgfältiger Lagerung Haltbarkeit mehr als 12 Monate.

Achtung:

Beim Einsatz von BrauSol P sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder zu beachten.

**Spezial-Kieselsol
zur Verbesserung
der Klärung und
Filtrierbarkeit im
Brauprozeß**