



# BrauSol Special

koloidalny zol krzemionkowy do klarowania,  
stabilizacji,  
zwiększenia filtrowalności  
podczas procesu warzenia

## Charakterystyka produktu

BrauSol Special to wzmocniona wersja klasycznej koloidalnej krzemionki. Zoastata zwiększona intensywność ładunków w zakresie pH brzeczki. Frakcje białek w zakresie 12-160 kDA są adsorbowane selektywnie.

BrauSol Special jest zgodny z niemieckimi przepisami dotyczącymi czystości i sekcją 9 tymczasowego prawa piwa.

Testowane pod względem czystości i jakości.

## Produkt i działanie

BrauSol Special selektywnie adsorbuje koloidy tworzące zmętnienie. Koloidalna krzemionka w wyniku reakcji z białkami tworzy hydrożel. Koloidy są całkowicie usuwane z piwa i brzeczki razem z nierozpuszczalnym kwasem krzemowym. Produkt nie posiada negatywnego działania na pianę, kolor, smak i zapach.

## Dawkowanie i utylizacja

BrauSol Special może być stosowany na różnych etapach procesu warzenia. Dawka zależy od lokalizacji, typu piwa i technologii. Bardzo ważne informacje dla użytkowników:

Szybkość sedymentacji produktu wynosi ok. 1,0 - 1,3 m / dobę, które należy wziąć pod uwagę w przypadku późniejszego dawkowania.

### 1. Dodanie na warzelnii

Produkt jest dodawany do gorącej brzeczki, najlepiej po pompie odłokowej i przed wejściem do wirpoola. Jeśli tak nie jest możliwe, że zalecamy dodanie w wirpoola, gdy jest on napełniony w 75 - 80%.

Dawkowanie: 20 - 40 ml / hl brzeczki

Korzyści:

- zwiększenie separacji gorących osadów
- Tworzenie niewielkich stożków osadu w jacuzzi
- Wczesne usuwanie osadów hamujących proces

### 2. Dodanie do chłodzonej brzeczki

Twoja preferowana jednostka dawkowania jest dodawana bezpośrednio do zimnej brzeczki na początku chłodzenia.

Dawkowanie: 20-40 ml / hL młode piwo

Korzyści:

- jednorodna dystrybucja poprzez konwekcję fermentacyjną
- Nie ma negatywnego wpływu na fermentację
- Poprawa sedymentacji drożdży, a tym samym wyraźniejsze młode piwo po fermentacji
- Drożdże mogą być wielokrotnie używane



od 1992 roku

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019



Fortschritt macht Zukunft®



## BrauSol Special

koloidalny zol krzemionkowy do klarowania,  
stabilizacji,  
zwiększenia filtrowalności  
podczas procesu warzenia

### 3. Dodanie do młodego piwa

Zalecana jednostka dawkowania jest dodawana podczas rurociągów między CCF i CCS.

Dawkowanie: 20-40 ml / hL młode piwo

Korzyści:

- Szybsze klarowanie młodego piwa
- Lepsza filtracja, ponieważ produkt zmniejsza również częściowe  $\alpha$  i  $\beta$ -glukany
- Zapewnia oszczędność koloidalnej krzemionki podczas filtracji w wyniku czystszej piwa
- Separacja osadów przed filtracją

### Przechowywanie

BrauSol Special jest wrażliwy na niskie temperatury. Produkt powinien być przechowywany w temperaturach od 5 do 30 ° C. Zamknąć pojemnik natychmiast po otwarciu.

### Proszę zanotować:

Przy stosowaniu preparatu BrauSol Special należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących żywności obowiązujących w poszczególnych krajach.



od 1992 roku

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019

