



# BrauSol Special

Sol de silice hautement concentré pour optimiser la clarification, la stabilisation et la filtration en brasserie

## Description du produit

BrauSol Special est un sol de silice hautement concentré avec une intensité de charge particulièrement élevée dans la plage de pH du moût et de la bière. BrauSol Special agit en absorbant rapidement les fractions de protéines d'une taille comprise entre 12 et 60 kDa formant un trouble dans la bière.

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 qui sédimente. La tenue de mousse, la couleur, le goût et l'odeur ne sont pas affectés de manière négative.

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

## Dosage

Dose recommandée : 20 - 60 ml/hl (le produit peut être utilisé à différentes étapes)

### 1. Ajout dans le whirlpool

Incorporer BrauSol Special dans le moût lors du pompage vers le whirlpool lorsqu'environ 80 % du moût a été transféré de la cuve d'infusion. BrauSol Special peut être ajouté manuellement ou par pompe doseuse. Continuez jusqu'à la fin du transfert. Dans le cas où l'infusion et la clarification se font dans le même récipient, BrauSol Special doit être ajouté dans le whirlpool immédiatement après l'arrêt de la pompe alors que le moût circule encore rapidement.

Dosage : 20 - 40 ml/hl de moût

Avantages :

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

### 2. Ajout dans la cuve de fermentation

BrauSol Special peut être ajouté au moût froid avant le départ en fermentation. Généralement, il est incorporé et mélangé directement dans le fermenteur ou injecté par pompe doseuse. Cependant, des précautions doivent être prises car BrauSol Special éliminera la levure.

Dosage : 20 -40 ml/hl de bière

Avantages :

- Amélioration de la sédimentation des levures post fermentation
- Pas d'influence négative sur la cinétique de fermentation
- Levures de fermentation réutilisables sans effets négatifs
- Stabilité colloïdale accrue de la bière en bouteille

### 3. Addition dans la bière verte pendant le stockage

BrauSol Special peut être ajouté dans la cuve de stockage ou injecté par pompe doseuse pendant le transfert depuis la cuve de fermentation

Dosage : 20 - 40 ml/hl de bière

Avantages :

- Clarification accélérée de la bière verte
- Amélioration du débit de filtration
- Réduction de la consommation de kieselguhr par élimination des colloïdes avant filtration
- Amélioration des performances de la centrifugeuse avec réduction des rejets et de la dissolution d'oxygène
- Stabilité colloïdale accrue de la bière en bouteille



# BrauSol Special

Sol de silice hautement concentré pour optimiser la clarification, la stabilisation et la filtration en brasserie

#### 4. Addition dans la bière finie

BrauSol Special peut être ajouté dans la bière avant seconde fermentation en fût ou en bouteille. Cependant, des précautions doivent être prises car BrauSol Special éliminera les levures.

Dosage : 20 - 40 ml/hl de bière

Avantages :

- Amélioration de la sédimentation des levures après la 2<sup>ème</sup> fermentation
- Stabilité colloïdale accrue de la bière conditionnée

#### Conservation

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