

Charakterystyka produktu

BrauSol P, zol krzemionkowy o szczególnie intensywnym ładunku w zakresie pH brzezki i piwa. Szybko i niezawodnie adsorbuje tworzące zmętnienia białka. BrauSol P spełnia wymogi prawa o czystości produkcji i dopuszczony jest do użytkowania na mocy § 9 ust. 6 ustawy o podatku od piwa.

Czystość i jakość BrauSol P sprawdzana jest laboratoryjnie. Produkt opatrzony jest znakiem jakości.

Cel stosowania

BrauSol P adsorbuje selektywnie koloidy tworzące zmętnienia. Tworzą one kompleksy z nierozpuszczalnym kwasem krzemowym i są w całości eliminowane z brzezki i piwa. Produkt nie ma negatywnego wpływu na pianę, kolor, smak i aromat piwa.

**Specjalny zol
krzemionkowy
poprawiający
klarowność i
filtrację w procesie
warzenia piwa**

Dozowanie i sposób użycia

BrauSol P można stosować w wielu miejscach procesu warzenia piwa. Optymalne możliwości należy określić przez praktyczne doświadczenia. Wielkość dozy zależna jest od miejsca użycia, gatunku piwa i technologii

1. Dodatek w warzelnii

Zol dodaje się do gorącej wybijanej brzezki tuż przed końcem gotowania, razem z ostatnią partią chmielu.

Wielkość dozy: 30-50 ml/hl brzezki

Zalety:

- intensyfikacja oddzielania zmętnień na gorąco,
- tworzenie się zwartego złoza osadów w stożku fermentora,
- hamujące proces osady usuwane są we wczesnym etapie.

2. Dodawanie do młodego piwa

Dodawanie odbywa się własnym dozatorem w czasie przepompowywania z tanku fermentacyjnego do leżakowni.

Wielkość dozy: 40-50 ml/hl młodego piwa

Zalety:

- przyspieszone klarowanie młodego piwa
- przedłużenie efektywnego czasu pracy filtru
- mniejsze zużycie ziemi okrzemkowej
- oddzielenie zmętnień przed filtracją.

Przechowywanie

BrauSol P jest wrażliwy na niskie temperatury. Produkt składować w temperaturach dodatnich. Po otwarciu opakowanie natychmiast zamknąć. Przy starannym magazynowaniu trwałość znacznie przekracza 12 miesięcy.

UWAGA: Stosując BrauSol P przestrzegać należy obowiązującego w danym kraju prawa o żywności.