



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

# TECHNISCHES DATENBLATT

## Craft Sol

### FORMULIERUNG

Alkalisch stabilisierte kolloidale Suspension aus Siliciumdioxid. Craft Sol ist ein hochkonzentriertes flüssiges Kieselöl mit einer sehr hohen Ladungsintensität. Besondere Effizienz zeigt es bei pH-Werten von Würze und Bier.

### ANWENDUNGSBEREICH

Wirkt, indem es Proteinfractionen mit einer Größe von 12 bis 60 kDA rasch adsorbiert.

Craft Sol adsorbiert selektiv die Kolloide, die für eine Trubbildung verantwortlich sind. Diese Kolloide agglomerieren mit der Kieselsäure von Craft Sol und bilden unlösliche Komplexe, die sich absetzen. Farbe, Geschmack und Geruch des fertigen Biers werden nicht beeinträchtigt.

### DOSIERUNG

Dosierung: 20-120 mL/hL.

Es kann in verschiedenen Phasen der Bierherstellung eingesetzt werden:

#### 1) Im Sudhaus

Dosierung: 20-40 mL/hL 10 Minuten vor dem Ende des Würzekochens

10 Minuten vor dem Ende des Würzekochens.

- stärkere Gerinnung durch Hitze des Trubs
- Bildung eines kompakteren Trubkegels
- frühe Beseitigung des Hemmstoffes für den Trubprozess
- höhere Kolloidstabilität des abgefüllten Biers

#### 2) Zugabe in den Gärtank

Dosierung: 20-40 mL/hL

- verbesserte Sedimentation der Hefe nach der Gärung
- keine negativen Auswirkungen auf die Gärgeschwindigkeit
- die zurückgewonnene Hefe kann ohne negative Folgen wiederverwendet werden

#### 3) Zugabe zum Jungbier

Dosierung: 20-40 mL/hL

- schnellere Klärung des Jungbiers
- verbessert die Filterdurchflussgeschwindigkeit
- hilft, Kieselgur (Diatomeenerde) zu sparen, indem es die Kolloide vor der Filtration beseitigt
- erhöht die Leistung bei der Zentrifugation, indem es Rückstände reduziert und gelösten Sauerstoff (DO) einfängt, und verbessert das Ergebnis der Zentrifugation.
- höhere Kolloidstabilität des abgefüllten Biers

### EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Opalisierende Flüssigkeit
Feuchtigkeit	löslich
Lebensfähige Gesamtflora	< 100 CFU/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 CFU /mL

Dichte	1,288 g/mL
SiO <sub>2</sub>	41,9%
pH ( 20°C)	9,7

### LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern.

Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

### VERPACKUNG

1 kg-Kanister. 6 kg-Kanister.

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

# Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)