

SPINDASOL® SB1



SPINDASOL® SB1 Est un clarifiant spécifique des moûts et de la bière, composé de particules sphériques de dioxyde de silice amorphe très pur, à surface superficielle standardisée.

AMELIORE LE FONCTIONNEMENT DU WHIRLPOOL Utilisé en dosage continu, sur le moût chaud avant le whirlpool ou la centrifugeuse, **SPINDASOL® SB1** diminue la turbidité du moût en sortie d'environ 25-35% par rapport au moût non traité. Une séparation nette et simple du trub à chaud permet d'augmenter le rendement du whirlpool (surtout après quelques heures de travail) en réduisant le temps de contact du trub plus fin dans l'installation. On réduit ainsi les risques de production des métabolites négatifs, dus à la dégradation thermique du trouble tel que le diméthylsulfure. Ceci permet d'obtenir des bières finies plus franches et plus fines au goût et à l'arôme.

REDUIT LES TEMPS DE CLARIFICATION DE LA BIÈRE FERMENTÉE

Grâce à sa capacité à flocculer et à sédimenter au pH de la bière, il permet d'obtenir une clarification parfaite, quelques heures après son ajout. L'élimination draconienne des levures et des substances colloïdales en suspension favorise une nette réduction du trouble de la bière. Les fonds de tanks de garde sont plus compacts par rapport à une clarification spontanée, avec une réduction des pertes de bière. De cette façon, il est possible d'écourter le cycle de production, en réduisant également le nombre de jours nécessaires à l'obtention de la clarification de la bière après fermentation. Il est ainsi possible d'augmenter la productivité à des moments où la demande en bière sur le marché est plus importante.

AUGMENTE LA DURÉE DES CYCLES DE FILTRATION DE LA BIÈRE

Grâce à une très forte réduction de la quantité de levure et des substances colloïdales en suspension, les bières clarifiées avec **SPINDASOL® SB1** présentent une très bonne filtrabilité. Les cycles de filtration peuvent augmenter jusqu'à 20-30%, avec une réduction de la turbidité de la bière filtrée qui peut atteindre jusqu'à 50% sur des bières spéciales et sur les bières difficiles à clarifier.

AMELIORE LA STABILITÉ DE LA BIÈRE

SPINDASOL® SB1 adsorbe, durant le contact avec la bière, les substances protéico-phénoliques responsables de la formation des troubles à froid. Il présente en outre un pouvoir sélectif dans l'adsorption des protéines: les moins sensibles à l'adsorption sont celles à moyen et haut poids moléculaire, qui jouent un rôle important dans la formation de la mousse.

PRESERVE LES CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Le produit s'harmonise bien avec la pureté et la qualité de la bière: il n'a pas d'influence négative sur la couleur, le pH et sur les qualités organoleptiques.

CONFORMITÉ A LA LOI ALLEMANDE

Conforme au Reinheitsgebot (loi de pureté de la bière).

DOSES D'EMPLOI

Sur moût: 15-30 mL/hL dans le traitement de moût à chaud. Le dosage le plus important, aura plus d'effet sur la limpidité et la stabilisation de la bière finie.

Sur la bière: 20-50 mL/hL. Le dosage le plus bas sera utilisé pour des traitements qui comportent un temps de contact plus important avec la bière.

Pour avoir de meilleurs résultats, il est conseillé de faire des essais en laboratoire à dosages différents.

MODE D'EMPLOI

Sur moût: pour le traitement à chaud, **SPINDASOL® SB1** est ajouté directement dans la chaudière avant l'envoi dans le whirlpool.

Sur la bière: **SPINDASOL® SB1** est utilisé en tank de garde et est ensuite éliminé avec les sédiments. Il peut être introduit au cours du traversage à l'aide d'une pompe doseuse. Les résultats sont identiques en tank cylindrique ou cylindroconique. Dans tous les cas, le test stabilité EBC (0°C.-60°C.-0°C.) a montré une stabilisation élevée de la bière traitée avec **SPINDASOL® SB1**.

COMPOSITION

Sol de silice en solution colloïdale avec une réactivité spécifique pour l'emploi dans l'industrie de la bière.

CONSERVATION

Au moins 2 ans dans des récipients fermés. Garder à l'abri du gel.

CONDITIONNEMENT

Bidon plastique de 25 kg net.
Code produit: 001063
Big de 1200 kg code produit: 606045