



Sol de silice liquide hautement concentré pour améliorer la clarification sans filtration

## Description du produit

CraftSol est un sol de silice liquide hautement concentré avec une intensité de charge particulièrement élevée dans la plage de pH du moût et de la bière. Les fractions de protéines responsables de la turbidité (12–60 kDa) sont rapidement adsorbées. CraftSol adsorbe sélectivement les colloïdes formant la turbidité. Ceux-ci sont complètement éliminés de la bière et du moût en formant un complexe avec l'acide silicique insoluble. La mousse, la couleur, le goût et l'arôme ne sont pas affectés.

## Dosage et Utilisation

CraftSol peut être appliqué à différentes étapes du processus de brassage. Pour trouver la possibilité optimale d'emploi du produit, des tests pratiques doivent être réalisés. L'ajout dépend du point et du lieu d'application, du type de bière et de la technologie.

Dosage : 20–160 mL/hl

### 1. Ajout à la brasserie

CraftSol est ajouté au moût chaud après la pompe de transfert vers le whirlpool.

Dosage : 20–40 mL/hl de moût

Avantages :

- Amélioration de la floculation du trub chaud
- Formation compacte du cône de trub dans le whirlpool
- Le trub inhibant le processus est éliminé tôt

Inspection visuelle : Lorsque CraftSol est ajouté au moût chaud, la couleur du moût devient blanche pendant environ 20 secondes, réaction due à la formation d'un réseau 3D (reconversion du sol de silice en hydrogel de silice).

### 2. Ajout au début de la fermentation

CraftSol est ajouté au moût froid avant ou au début de la fermentation.

Dosage : 20–40 mL/hl de moût

Avantages :

- Amélioration de la sédimentation de la levure après fermentation
- Pas d'influence négative sur la vitesse ou la durée de fermentation
- Après récupération, la levure peut être réutilisée sans altération de son état

### 3. Ajout à la bière de garde

CraftSol est ajouté lors du transfert entre le fermenteur cylindro-conique et la cuve de garde cylindro-conique à l'aide d'un doseur séparé ou via un fût dans une vanne de prélèvement.

Dosage : 20–40 mL/hl de bière de garde

Avantages :

- Clarification plus rapide de la bière de garde
- Amélioration du débit de filtration
- Économies de terre de diatomées et élimination préalable du trub avant filtration

### 4. Spécialités

Bières houblonnées à cru: pour une production optimale, l'ajout de CraftSol doit être effectué avant l'ajout du houblon afin d'améliorer l'extraction des huiles de houblon.

Bières refermentées en fût ou en bouteille: après clarification avec CraftSol, assurez-vous qu'il reste suffisamment de levure dans la bière de garde ou ajoutez de la levure fraîche pour garantir une bonne refermentation.

## Stockage

CraftSol est sensible aux basses températures. Conserver à l'abri du gel, idéalement entre 5 et 25 °C. Refermer immédiatement et soigneusement les emballages ouverts.

Veillez noter :

Lors de l'utilisation de CraftSol, les réglementations alimentaires en vigueur dans chaque pays doivent être respectées.