



# SPINDASOL SB1

Sol de silice spécifique pour la clarification du moût



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Spindasol SB1** est un clarificateur de moût spécial à base de dioxyde de silice amorphe à une concentration de 30%.

Les caractéristiques techniques telles que l'aire de surface, la taille des particules et la charge ont été spécifiquement ajustées pour obtenir la meilleure adsorption possible du trouble grossier. Après que l'adsorption a eu lieu avec un poids spécifique, la sédimentation se produit immédiatement. Les propriétés techniques de **Spindasol SB1** entraînent une différence de performance par rapport aux sols de silice courants présents sur le marché. En pratique, il provoque une sédimentation plus rapide et plus efficace. Cela limite les pauses dans le whirlpool et réduit le risque de formation de DMS (sulfure de diméthyle). Des pauses plus courtes donnent moins de couleur et améliorent la stabilité de la bière.

Le trouble grossier est constitué de grosses particules (de 30 à 80 microns) qui sont légèrement plus lourdes que le moût et qui se déposent donc normalement pour former une masse compacte. La quantité initiale de trouble grossier est d'environ 6000-8000 mg/L. Après la réduction de trouble grossier dans le whirlpool, la quantité devrait diminuer jusqu'à un maximum de 100 mg/L. Mais dans certains cas, toutes les brasseries n'atteignent pas cette valeur. La cause peut être la conception de la cuve de clarification, du whirlpool ou de la centrifugeuse. D'autres obstacles sont : une séparation trouble du mélange en raison de la qualité du malt, une séparation imparfaite du mélange et l'ajout de houblon avec peu ou pas de polyphénols. Une élimination insuffisante du trouble grossier entraîne les problèmes suivants pour la production de bière :

- couverture de la levure,
- influence négative sur la stabilité finale de la bière,
- influence négative sur la filtration finale de la bière,
- Le trouble contient également les acides gras du malt.

Dans ces cas, l'ajout de **Spindasol SB1** contribue définitivement à améliorer la qualité du moût. Comparé à d'autres clarificateurs traditionnels, **Spindasol SB1** est un produit entièrement minéral et est conforme à la loi allemande sur la qualité de la bière (Deutsches Reinheitsgebot).

La charge de **Spindasol SB1** et son effet d'adsorption n'ont aucune influence négative sur le goût et la rétention de la tête. Aucune adsorption ne se produit en ce qui concerne les substances recommandées pendant la fermentation. Le résultat du traitement avec **Spindasol SB1** est démontré par :

- réduction en mg/L du trouble grossier,
- moût plus limpide,
- sédiments plus compacts,
- moins de déchets,
- meilleure filtrabilité,
- dans certains cas, meilleure stabilité. Contrairement à de nombreux autres sols de silice, les particules de SiO<sub>2</sub> de **Spindasol SB1** ne sont pas traitées avec AlO<sub>2</sub>. La composition de **Spindasol SB1** permet un dosage relativement faible (15-30 g/hL) par rapport aux autres sols de silice.

**Spindasol SB1** a été testé par les universités suivantes : Louvain (B), Weihenstephan (Munich, D), VLB (Berlin, D). Les résultats des tests sont disponibles sur demande.





## SPINDASOL SB1

### → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol de silice en solution colloïdale.

### → DOSES D'EMPLOI

15-30 g/hL.

Un dosage plus élevé peut être nécessaire dans les moûts composés de grandes quantités de composants non maltés (maïs, riz, sirops). Des tests de laboratoire à différents dosages sont recommandés pour obtenir des résultats optimaux.

### → MODE D'EMPLOI

Dans le moût, **Spindasol SB1** peut être ajouté directement dans la chaudière à moût à la fin de l'ébullition, séparément du houblon (après 5'). Il peut également être ajouté aux systèmes de distribution automatique de houblon. Par ailleurs, **Spindasol SB1** peut être dosé en continu entre la bouilloire et le whirlpool dans un processus automatique. En cas de fuite, laver les surfaces directement à l'eau. Ne pas exposer le produit à l'air pendant de longues périodes car il pourrait se gélifier.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes. Conserver à l'abri du gel (7°C minimum).

Flacons de 1 kg net en boîtes de 4 kg.

Flacons de 1 kg net en boîtes de 20 kg.

Bidons de 25 kg net.

