



SPINDASOL SB1

Sol di silice specialmente formulato per la chiarifica del mosto



→ DESCRIZIONE TECNICA

Spindasol SB1 è un sol di silice specifico per la chiarifica del mosto.

Spindasol SB1 è uno speciale chiarificante per mosti a base di biossido di silice amorfo alla concentrazione del 30%.

Le caratteristiche tecniche come area superficiale, dimensione delle particelle e carica sono state aggiustate in modo specifico per ottenere il maggior adsorbimento possibile di torbido grossolano. Dopo che l'adsorbimento ha avuto luogo con uno specifico peso, la sedimentazione si verifica immediatamente. Le proprietà tecniche di **Spindasol SB1** portano ad una differenza di prestazioni, se confrontato con i comuni sol di silice presenti sul mercato. In pratica, causa una sedimentazione più veloce e più efficiente. In questo modo si limita la pausa nel whirlpool e ciò riduce il rischio di formazione di OMS (dimetilsolfuro). Pause più brevi danno meno colore e migliorano la stabilità della birra.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Sol di silice colloidale con reattività specifica per utilizzo nell'industria della birra. Concentrazione al 30%.

Il torbido grossolano è costituito da particelle grandi (dimensione 30-80 micron) che sono leggermente più pesanti del mosto e che quindi normalmente sedimentano a formare una massa compatta. La quantità iniziale di torbido grossolano è di circa 6000-8000 mg/L. Dopo la riduzione di torbido grossolano nel whirlpool, la quantità dovrebbe diminuire fino ad un massimo di 100 mg/L. Ma in alcuni casi non tutte le birrerie raggiungono questo valore. La causa può essere il disegno del lauter tun, del whirlpool o della centrifuga. Altri ostacoli sono: una separazione torbida della miscela come risultato della qualità del malto, separazione della miscela imperfetta e aggiunta di luppolo con pochi polifenoli o nessuno. Un'eliminazione insufficiente del torbido grossolano causa i seguenti problemi per la produzione di birra:

- copertura del lievito,
- influenza negativa sulla stabilità finale della birra,
- influenza negativa sulla filtrazione finale della birra,
- il torbido contiene anche gli acidi grassi del malto.

In questi casi, l'aggiunta di **Spindasol SB1** aiuta definitivamente a migliorare la qualità del mosto. Se confrontato con altri chiarificanti tradizionali, **Spindasol SB1** è un prodotto completamente minerale ed è conforme alla legge tedesca sulla qualità della birra (Deutsches Reinheitsgebot).

La carica di **Spindasol SB1** ed il suo effetto di adsorbimento non hanno nessuna influenza negativa sul sapore e la ritenzione di testa. Per quanto riguarda le sostanze consigliabili in fase di fermentazione, non





SPINDASOL SB1

si verifica nessun adsorbimento. Il risultato del trattamento con **Spindasol SB1** viene evidenziato da:

- riduzione in mg/L del torbido grossolano,
- mosto più limpido,
- sedimenti più compatti,
- meno sprechi,
- migliore Filtrabilità,
- in alcuni casi, miglior stabilità. Oiversamente da molti altri sol di silice, le particelle di SiO_2 di **Spindasol SB1** non sono trattate con AlO_2 . La composizione di **Spindasol SB1** consente un dosaggio relativamente basso (15-30 g/hL) se paragonato ad altri sol di silice.

Spindasol SB1 è stato testato dalle seguenti Università: Louvain (B), Weihenstephan (Monaco, D), VLB (Berlino, D). I risultati delle prove sono disponibili su richiesta.

→ DOSAGGIO

Nel mosto: 15-30 mL/hL in caso di mosto caldo.

Un dosaggio superiore può essere necessario in mosti composti da grandi quantità di componenti non maltate (mais, riso, sciroppi).

Si consigliano prove di laboratorio a diversi dosaggi per ottenere risultati ottimali.

→ MODALITÀ D'USO

Nel mosto: **Spindasol SB1** può essere aggiunto direttamente nella caldaia del mosto alla fine della bollitura con il luppolo. Può essere anche aggiunto ai sistemi automatici dei dosatori del luppolo. Oltre a ciò, **Spindasol SB1** può essere dosato in continuo fra il bollitore e il whirlpool con un processo automatico. In caso di perdite, lavare le superfici direttamente con acqua. Non esporre il prodotto all'aria per lunghi periodi perchè potrebbe gelificare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Almeno 1 anno nell'imballo sigillato. Proteggere dal gelo.

Canestri da kg 25 netti.

Fusti da kg 26 netti.

