

Stabilisation de la bière BECOSORB® 1000

Gel de silice

Le gel de silice BECOSORB 1000 est un xérogel de silice non expansif dont la teneur moyenne en eau maximale est de 10 %. Grâce à la taille parfaitement calibrée de ses particules, la structure de la surface, la taille régulière des pores ainsi qu'à la porosité importante, il adsorbe les composés protéiques de masse moléculaire élevée contenus dans la bière, susceptibles de provoquer des troubles colloïdaux.

Les avantages spécifiques du gel de silice BECOSORB 1000 :

- Adsorption sélective de composés protéiques de masse moléculaire élevée
- Meilleure stabilisation
- Aucune influence négative sur le caractère moussant
- Utilisable en combinaison avec les procédés usuels de stabilisation de la bière
- Se combine sans problèmes avec tout autre produit stabilisant de la bière, peut être utilisé pour la filtration, améliore la filtration
- Neutre au goût et à l'odeur, chimiquement inerte

Application

Le gel de silice BECOSORB 1000 peut être utilisé dans tous les procédés usuels de la stabilisation de la bière :

1. Procédé par sédimentation

- Lors du pompage de la cuve de fermentation vers la cuve de stockage
- Lors d'un pompage éventuel avant la fin du stockage

2. Procédé par contact continu

L'utilisation la plus courante et la plus simple est l'introduction pendant la filtration sur terre de diatomées (kieselgur BECOGUR par ex.). Il est ainsi possible de remplacer une partie du kieselgur fin utilisé pour le dosage continu. On économise ainsi presque 50 %. Par exemple : une addition de 30 kg de gel de silice BECOCORB 1000 au dosage continu permet d'économiser 15 kg de kieselgur fin.

- Addition simultanée avec le kieselgur dans le doseur de l'adjuvant de filtration
- Addition à l'aide d'une pompe doseuse séparée dans une cuve de stabilisation avant filtration. Avantage : temps de contact prolongé avec la bière à stabiliser.
- Addition à l'aide d'une pompe doseuse dans la conduite d'alimentation du filtre en aval du dispositif de mélange. L'effet de stabilisation est ainsi amélioré grâce à un temps de contact optimisé.

Dosage

La détermination de la quantité de mise en œuvre du gel de silice BECOSORB 1000 se fait en tenant compte des facteurs suivants : durée de stabilité souhaitée, déroulement de la fermentation, gradient du pH, teneur de la bière en oxygène, turbidité, température lors de la filtration et du stockage.

La dose moyenne est comprise entre 15 et 80 g/hl. Elle dépendra de la composition protéique des matières premières.

Dans la pratique, les valeurs indicatives suivantes se sont avérées appropriées :

15 – 20 g/hl	pour une stabilité d'env. 3 – 4 mois
20 – 40 g/hl	pour une stabilité d'env. 4 – 6 mois
40 – 80 g/hl	pour une stabilité d'env. 6 – 12 mois
> 80 g/hl	pour une stabilité d'env. > 12 mois

Il est conseillé d'ajouter une quantité de 25 – 50 g/m² de gel de silice BECOSORB 1000 à la deuxième pré-couche. Ce mode opératoire permet déjà une amélioration significative de la stabilité de la bière.

Caractéristiques du produit

Grâce à une taille bien définie des particules et à la régularité de la structure de surface, de la porosité et des pores eux-mêmes, le gel de silice BECOSORB 1000 est particulièrement approprié pour l'adsorption sélective des composés protéiques de masse moléculaire élevée. Il n'y a pas d'influence sur les fractions protéiques de faible masse moléculaire responsables de la stabilité de la mousse. Grâce à son nombre Darcy*) avantageux (résultant de la qualité fine du kieselgur), le produit peut remplacer une partie des adjuvants de filtration.

L'absence d'expansion évite toute perte de la bière par absorption. Une utilisation optimale garantit une rentabilité maximale.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art. En cas de développement de poussière, utiliser un dispositif d'aspiration et des masques de protection des voies respiratoires.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

En raison de sa capacité d'adsorption, le gel de silice BECOSORB 1000 est susceptible de se charger d'humidité et d'odeurs.

Il doit donc être stocké uniquement dans un emballage intact, dans un endroit sec et bien ventilé, exempt d'odeurs étrangères.

Le produit ne doit pas être soumis à des variations extrêmes de température. Le produit doit être stocké, de préférence, au frais (température de stockage optimale entre +7 °C et +20 °C) et être protégé contre les rayonnements solaires directs. Il convient d'éviter toute formation d'eau de condensation sous la feuille stretch suite à d'importantes variations de température ou à d'importants rayonnements solaires.

Les sacs entamés doivent être refermés de manière à les protéger de l'humidité (p. ex. en les plaçant dans des sacs en PE) et doivent être stockés conformément aux prescriptions susmentionnées.

Conditionnement

Le gel de silice BECOSORB 1000 porte la référence 62.510 et est livré dans l'unité d'emballage suivant :

Sacs à valve en papier de 15 kg.

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du gel de silice BECOSORB 1000 est testée en continu en laboratoire.

*) *Darcy est l'unité de perméabilité pour les lits poreux dans le domaine des boissons.*

Amérique du Nord
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Europe/Afrique/Proche-Orient
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Singapour
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlufsheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

Brésil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2 A 5.4.2.1
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide