

Verwendungszweck:

HopAid® Antifoam wird bei der Gärung eingesetzt, um eine übermäßige Schaumbildung zu verhindern. Es eignet sich für ober- und untergäringe Biere in allen Arten von Gärtanks.

Anwendung:

HopAid® Antifoam sollte bei der Füllung des Gärtanks der abgekühlten Würze beigegeben werden. Abhängig von Braurezept und Gärvorgang liegt die Dosis für die meisten Anwendungen zwischen 5 und 50 g/hl. Als Anfangsdosis empfehlen sich 20 g/hl. Bei Gärvorgängen mit hohem Anteil schaumstabilisierender Substanzen wie Hopfensäuren und Proteinen sind eventuell höhere Dosen erforderlich. Bei Produkten mit hohem Rohfruchtanteil müssen die Beigaben von HopAid® Antifoam eventuell geringer ausfallen.

Hefe entzieht den Großteil aktiver Bestandteile durch Anlagerung an die Zellwand. Sonstige Rückstände können durch Filtration entfernt werden.

HopAid® Antifoam ist nicht kompatibel mit starken Säuren und Laugen.

Versuchsaufbau:

Für den Versuchsaufbau sollten 2 identische Gärtanks verwendet werden. Die Füllmenge für beide Gärtanks soll exakt gleich hoch sein. In Gärtank Nr. 1 wird eine definierte Menge (als Startdosage empfehlen wir 20 g/hL) hinzugefügt. Gärtank Nr 2 dient als Kontrolle. Für beide Gärtanks werden nun folgende Attribute gemessen:

- Schaumhöhe im Gärtank
- Bittereinheiten der Biere
- % Vergärungsgrad
- Bierschaumstabilität

Anhand dieser Messungen kann die gewünschte Dosagemenge und die Effekte von HopAid® Antifoam ermittelt werden.

Sicherheit:

Für dieses Produkt sind keine Gesundheitsrisiken bekannt. Alle Informationen hierzu finden Sie auf dem Sicherheitsdatenblatt.

Verpackung:

HopAid® Antifoam gibt es in 1 kg Tetrapaks (6 Stück in einem Karton) und in 10 kg Plastikfolie.

Transport:

Die Transporttemperatur sollte über 0 °C gehalten werden, damit das Produkt nicht gefriert.

Lagerung:

Idealerweise vor direkter Sonneneinstrahlung schützen und, falls ungeöffnet, bei 5 – 20 °C lagern. In den ungeöffneten Originalbehältern kann HopAid® Antifoam bis zu 24 Monate gelagert werden. Nicht einfrieren, da die Emulsion sonst zerstört wird. Falls dies eintritt, kann das Produkt durch Schütteln erneut emulgiert werden, um die schaumhemmenden Eigenschaften wiederherzustellen. Offene Behälter kühl lagern (+5 °C) und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen.

Technische Beratung:

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wie Sie Hop Aid® Antifoam beim Brauen optimal einsetzen können.

E-Mail: Brewingsolutions@johbarth.de