

Ein vielseitiges Hilfsmittel zum Bierbrauen



CC
food®

Keep fresh, keep healthy.



CC food® ist ein hochwertiges Kalziumchloridprodukt, das mehrere Vorteile für das Bierbrauen liefert

Es wird weltweit in der Brauindustrie eingesetzt und sowohl große multinationale Großbrauereien als auch lokale und kleinere Brauereien erkennen klar seine Bedeutung. Es gibt mehrere Gründe für die Verwendung von CC food®, diese werden im Folgenden aufgezeigt. Insbesondere was den Geschmack angeht, so trägt das salzige CC food® zu einem besseren Geschmack des Bieres bei und liefert Vollmundigkeit. Zudem können dank der hohen Löslichkeit und Verfügbarkeit der Kalziumionen in CC food® die folgenden positiven Eigenschaften erlangt werden:

Verbesserung der Wasserqualität

Die Ca^{2+} -Ionen helfen, den Mineralgehalt des Wassers zu regulieren, um die gewünschte Qualität zu erlangen. Wenn das Wasser völlig entmineralisiert wurde oder von Natur aus weich ist (geringer Mineralgehalt), helfen die von CC food® gelieferten Ca^{2+} -Ionen, den Mineralgehalt auf das erforderliche Prozessniveau zu erhöhen.

Erhöhung des Säuregehalts der Bierwürze

Die Bierwürze enthält im Allgemeinen große Mengen an Phosphaten, die vom Malz herrühren. Phosphate wirken als Puffer: sie nehmen Wasserstoffionen auf und halten den pH-Wert höher als gewünscht. Kalziumionen fällen Phosphate als unlösliche Kalziumphosphate aus, und geben Wasserstoff an die Würze ab. Diese Abgabe führt zu einem niedrigeren pH-Wert der Würze.

Entfernen von Oxalaten

Oxalsäure ist in Bier nicht erwünscht, weil sie zum

Gushing führen kann. CC food® hilft, Oxalsäure als Kalziumoxalat auszufällen, das dann abfiltriert werden kann.

Fällung von Proteinen

Ein hoher Proteingehalt macht das Bier in der Regel trüb und bei einigen Biersorten ist die klare Farbe sehr wichtig. Zudem kann ein hoher Proteingehalt die Lagerfähigkeit des Produktes verkürzen, was seinen Handelswert senkt.

Ein Absenken des pH-Wertes wie oben beschrieben wird die Fällung von Proteinen fördern. Ein weiterer Effekt ist, dass durch die Anwesenheit von Ca^{2+} -Ionen die Proteinaggregation in Suspensionen tendenziell verbessert wird. Sie lassen sich leichter durch Filtrieren von der Würze trennen, weil sie größere Aggregate bilden.

Verbessert die Enzymaktivität und optimiert die Gärung

Das Wirken der Amylasen wird von den Ca^{2+} -Ionen gefördert, was die Vergärung der Würze unterstützt und somit die Herstellungszeit insgesamt verkürzt.

Ausflockung der Hefe

Ca^{2+} -Ionen lassen Hefezellen ausflocken, dadurch sedimentieren und trennen sie sich am Ende des Reifeprozesses besser von der Flüssigkeit.

Dosierung und Richtwerte

Ein optimaler pH-Wert zum Bierbrauen wird oft bei 5,1 bis 5,3 erreicht. Übliche Spanne von Kalzium: 50–200 ppm entsprechend 0,3 bis 1,2 Liter CC food® 36% oder 180 bis 720 g CC food® 77% pro 1000 l Bierwürze.

CC food® von TETRA Chemicals beziehen

TETRA Chemicals ist auf die Herstellung von Kalziumchlorid spezialisiert. Unsere Qualität von Kalziumchlorid, CC food®, wurde entwickelt, um den hohen Anforderungen verschiedener Lebensmittelbranchen und speziell der Brauindustrie zu entsprechen. CC food® garantiert eine hohe und gleichbleibende Qualität, die sorgfältig und regelmäßig kontrolliert wird. Es erfüllt die wichtigsten Lebensmittelstandards wie FCC und FAO, CC food® hat eine Koscherzertifizierung. Unsere Ausrichtung auf Qualität, kombiniert mit über 50 Jahren Erfahrung, machen uns zu einem zuverlässigen Lieferanten, der direkt an die wichtigsten Brauereien in Europa sowie Großhändler für das Braugewerbe liefern kann. Die Fähigkeit, von vier verschiedenen Niederlassungen in Europa aus zu liefern, macht TETRA Chemicals zu einer sicheren Wahl, wenn absolute Zuverlässigkeit bei der Logistik und Produktlieferung verlangt werden. Als eines der weltweit führenden Unternehmen bei Kalziumchlorid verfügen wir auch über gut eingeführte Logistiklösungen auf globaler Ebene. CC food® ist als Flüssigkeit in 34%iger oder 36%iger Konzentration (450 g/Liter bzw. 485 g/Liter) in großen Mengen oder IBC-Verpackungen sowie als Flocken in 77%iger Konzentration in 25 kg und 1000 kg Big-Bags erhältlich.

Lesen Sie mehr auf www.tetrachemicals.com und www.cfood.eu

