

Un outil polyvalent pour le brassage de la bière



Keep fresh, keep healthy.



CC food® est un Chlorure de Calcium de qualité supérieure offrant plusieurs avantages au cours du processus de fabrication de la bière

Il est utilisé dans les brasseries du monde entier et son importance est reconnue par les grandes industries brassicoles multinationales comme par les plus petits brasseurs locaux. Plusieurs raisons, détaillées ci-dessous, justifient l'utilisation de CC food®. Pour le goût, le sel CC food® sublime la saveur de la bière et offre une belle rondeur en bouche. De plus, la présence d'ions calcium d'une grande solubilité dans CC food® offre les avantages suivants:

Amélioration de la qualité de l'eau

Les ions Ca^{2+} permettent d'ajuster la teneur en minéraux de l'eau pour obtenir la qualité souhaitée. Si l'eau est totalement déminéralisée ou naturellement très douce (faible teneur en minéraux), les ions Ca^{2+} apportés par CC food® contribueront à augmenter la teneur en minéraux pour atteindre le niveau requis.

Effet d'acidification sur le moût

Le moût contient généralement de grandes quantités de phosphates dérivés du malt. Les phosphates ont un effet tampon : ils capturent les ions d'hydrogène et maintiennent un niveau de pH plus élevé que le niveau souhaité. En précipitant les phosphates sous forme de phosphates de calcium insolubles, les ions de calcium dégagent de l'hydrogène dans le moût et abaissent le pH du moût.

Élimination de l'oxalate

La présence d'acide oxalique dans la bière n'est pas souhaitée car elle peut favoriser le gushing. CC food® contribue à précipiter l'acide oxalique sous forme d'oxalate de calcium que l'on élimine alors par filtration.

Précipitation de protéines

Un niveau de protéines élevé donne généralement à la bière un aspect trouble et l'on sait toute l'importance de la transparence pour certaines catégories de bières. De plus, un niveau élevé de protéines peut réduire la durée de conservation du produit, réduisant de ce fait sa valeur commerciale. Abaisser le pH comme décrit précédemment favorise la précipitation des protéines. Le deuxième effet des ions Ca^{2+} est le fait qu'ils contribuent à améliorer l'agrégation des protéines en suspension. On peut alors les séparer plus facilement du moût par filtration, puisqu'ils forment des agrégats plus gros.

Améliore l'activité des enzymes et optimise la fermentation

L'activité de l'enzyme amylase est renforcée par la présence des ions Ca^{2+} , augmentant la fermentescibilité du moût et par conséquent raccourcissant le temps de traitement total.

Floculation de la levure

Les ions Ca^{2+} favorisent la floculation des cellules de levure, améliorant leur décantation et leur séparation du liquide à la fin du processus de vieillissement.

Dosages et recommandations

Pour le brassage de la bière, le pH optimal se situe entre 5,1 et 5,3. Quantité de calcium habituelle : 50–200 ppm correspondant à 0,3 à 1,2 litre de CC food® 36% ou 180 à 720 g de CC food® 77% pour 1 000 litres de moût.

Choisissez CC food® par TETRA Chemicals

TETRA Chemicals est spécialisé dans la fabrication du Chlorure de Calcium. CC food® est conçu pour répondre aux exigences élevées de nombreux secteurs de l'industrie alimentaire et notamment à celles du secteur brassicole. Il garantit un niveau de qualité élevé et stable, et fait l'objet de contrôles minutieux et réguliers. Il satisfait aux exigences des principales normes alimentaires telles que les normes FCC et FAO et il est certifié kascher. Notre souci de la qualité combiné à plus de 50 ans d'expérience fait de nous un fournisseur fiable, capable de livrer directement les principaux brasseurs européens tout comme les distributeurs de l'industrie brassicole. Notre capacité à livrer depuis quatre usines en Europe fait de TETRA Chemicals un choix sûr lorsqu'une fiabilité élevée en termes de logistique et de livraison de produits est requise. Leader mondial du Chlorure de Calcium, nous avons mis en place un réseau de distribution efficace dans le monde entier. CC food® est disponible sous forme liquide à 34% ou 36% (respectivement 450 g/litre et 485 g/litre) en vrac ou en IBC, ainsi que sous forme de palettes à 77% en sacs de 25 kg et Big-Bags de 1 000 kg.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.tetrachemicals.com et www.ccfood.eu

