

Una herramienta múltiple para la elaboración de cerveza



CC
food®

Keep fresh, keep healthy.



CC food® es un producto de Cloruro Cálxico de alta calidad que proporciona diversas ventajas durante el proceso de elaboración de cerveza

Se utiliza en la industria cervecera de todo el mundo y es reconocido como un factor importante tanto por productores de cerveza multinacionales a gran escala como por productores de cerveza locales más pequeños. A continuación se indican algunos de los diversos motivos del uso de CC food®. Especialmente desde la perspectiva del sabor, el sabor salado de CC food® realza el sabor de la cerveza y ofrece plenitud de paladar. Además, gracias a la elevada solubilidad y disponibilidad de los iones de calcio de CC food®, pueden lograrse las siguientes ventajas:

Mejora de la calidad del agua

Los iones de Ca^{2+} ayudan a ajustar el contenido mineral del agua para lograr la calidad deseada. Cuando el agua se ha desmineralizado por completo o cuando es blanda de forma natural (bajo contenido mineral) los iones de Ca^{2+} suministrados por CC food® contribuyen a aumentar el contenido mineral hasta el nivel de proceso adecuado.

Efecto acidificante sobre el mosto

El mosto suele contener grandes cantidades de fosfatos derivados de la malta. Los fosfatos tienen un efecto amortiguador: ocupan los iones de hidrógeno y mantienen el pH a niveles más elevados de los deseados. Los iones de calcio precipitan los fosfatos como fosfatos de calcio insolubles, liberando hidrógeno en el mosto. Esta liberación tiene como resultado un pH más bajo del mosto.

Extracción del oxalato

El ácido oxálico no es deseable en la cerveza porque

puede provocar geiserización. CC food® ayuda a precipitar el ácido oxálico como oxalato de calcio, que luego se puede eliminar por filtración.

Precipitación de las proteínas

Un alto nivel de proteínas generalmente hace que la cerveza quede turbia y, en algunos tipos de cervezas, es muy importante conseguir una buena transparencia. Además, un elevado nivel de proteínas puede reducir el periodo de validez del producto, lo cual disminuye su valor comercial. La reducción del pH de la forma descrita anteriormente mejora la precipitación de las proteínas. Como segundo efecto, la presencia de iones de Ca^{2+} tiende a mejorar la agregación de las proteínas en suspensión. Se vuelven más fáciles de separar del mosto por filtración, ya que forman agregados de mayor tamaño.

Mejora de la actividad enzimática y optimización de la fermentación

La actividad de la enzima amilasa se ve reforzada por los iones de Ca^{2+} , lo cual hace que el mosto sea más fermentable y, por consiguiente, reduce el tiempo de procesamiento total.

Floculación de la levadura

Los iones de Ca^{2+} provocan la floculación de las células de levadura, lo cual mejora su asentamiento y separación del líquido al final del proceso de envejecimiento.

Dosis y directrices

El pH óptimo para la elaboración de cerveza suele lograrse a entre 5.1 y 5.3. Intervalo de calcio habitual: 50-200 ppm que se corresponden a de 0,3 a 1,2 litros de CC food® al 36% o de 180 a 720 g de CC food® al 77% por 1000 l de mosto.

Elegir CC food® de TETRA Chemicals

TETRA Chemicals está especializada en la fabricación de Cloruro Cálxico. Nuestro grado de Cloruro Cálxico CC food® ha sido diseñado para responder a las elevadas exigencias de los diversos sectores alimentarios y de la industria cervecera en particular. CC food® garantiza una calidad elevada y constante, que es controlada estrictamente de forma regular. Cumple las principales normas alimentarias, como FCC y FAO, y dispone de certificación Kosher. Nuestro enfoque en la calidad junto con más de 50 años de experiencia nos convierte en un proveedor de confianza, que puede suministrar directamente a las principales empresas cerveceras de Europa, así como a distribuidores de la industria cervecera. La capacidad de distribuir desde cuatro ubicaciones distintas de Europa convierte a TETRA Chemicals en una elección segura cuando se precisa la máxima fiabilidad en la logística y la entrega del producto. Como líder mundial en Cloruro Cálxico también disponemos de soluciones logísticas bien consolidadas a escala mundial. CC food® está disponible como líquido al 34% o 36% (450 g/litro resp. 485 g/litro) a granel o IBC, así como en escamas al 77% en sacos de 25 kg y Big-Bags de 1000 kg.

Puede obtener más información en www.tetrachemicals.com y www.cfood.eu

