



„AEB“ S.p.a.
Brescia - Italija



„STAMAG“ GesmbH
Beč – Austrija



„IREKS AROMA“ d.o.o.
Zagreb - Hrvatska

„SAVJETOVANJE O ODRŽIVOSTI U PROIZVODNJI PIVA I SLADA“

VUKOVAR, 12. i 13. listopada 2010. godine

Hotel „Lav“

PROGRAM:

Srijeda, 13. 10. 2010.

- 10.00 h Početak rada „Savjetovanja“
- 10.05 h Predstavljanje firme „AEB“ – Brescia, Italija
- 10.15 h Predstavljanje firme „STAMAG“ – Beč, Austrija
- 10.25 h Predstavljanje firme „IREKS – AROMA“ – Zagreb, Hrvatska
- 10.35 h Prof. dr. I. Leskošek- Čukalović, POLJOPRIVREDNI
FAKULTET, Beograd, Srbija, INSTITUT ZA PREHRAMBENU
TEHNOLOGIJU I BIOKEMIJU
„Pivo – za i protiv“
- 11.15 h Prof. dr. B. Šantek, PREHRAMBENO TEHNOLOŠKI
FAKULTET, Zagreb, Hrvatska
„Procjena održivosti proizvodnje piva“
- 11.45 h Pauza
- 12.00 h Dipl. Braumajstor Gerd Majan, Njemačka,
„Pivovarstvo 2010 – tehničke i tehnološke mogućnosti“
- 13.00 h Erich Satzinger, STAMAG – Beč, Austrija,
„Pregled stanja ječma i slada žetve 2010“
- 13.20 h S. Wilkinson, AEB – Brescia, Italija,
„Procesne tehnologije u pivovarstvu“
- 14.00 h Završetak rada „Savjetovanja“
- 14.30 h Zajednički ručak

Zvonko Petrović, dipl. ing.

Mob.: 00385 91 6040 119 E-mail: zvonko.petrovic@ireks-aroma.hr

Hrvoje August, dipl. ing.

Mob.: 00385 91 30 40 103 E-mail: hrvoje.august@ireks-aroma.hr

mr. Mirna Cippico, dipl. oec.

Mob.: 00385 91 60 40 149 E-mail: mirna.cippico@ireks-aroma.hr



AEB je ustanovljen 1963 u Brescia (Italija), od početka se specijalizirao za proizvodnju pomoćnih sredstava u proizvodnji vina i prehrambenoj industriji.

U više od 40 godina postojanja, prošao je put od lokalne firme do multinacionalne kompanije poznate danas kao AEB-GROUP, sa sjedištima posvuda u svijetu. Koncern uključuje 15 kompanija.

Proizvodnja AEB GROUP locirana je u tri glavna pogona u Europi:

- Francuska, gdje se proizvode biotehnoški proizvodi, prirodni koloidi i proizvodi za karakterizaciju.
- Španjolska, gdje se na površini od 5000m² proizvode pomoćna filtracijska sredstva.
- Italija, gdje se na površini od 24200 m² proizvode sredstva za pranje i sanitaciju.

Sektori aktivnosti:

- Enologija
- Prehrambena industrija: sokovi, mesna industrija, industrija voćnih napitaka, mlijeko, stočarstvo itd.
- Pivovarstvo
- Ostalo

Za ove sektore AEB-GROUP proizvodi procesna pomoćna sredstva i detergente.

Posjetite nas na: WWW.AEB-GROUP.COM



STAMAG

STAMAG

Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Povijest – Povratak u 1884 ...

- 1884** Jakob Hauser & Moritz Sobotka osnovali su prvu izvoznju sladaru u Beču
- 1938** Promjena imena u „Stadlauer Malzfabrik Aktiengesellschaft“
- 1973** Akvizicija od strane IREKS GmbH
- 1984** Stvaranje „STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH“
- 1989-96** Stvaranje podružnica u Mađarskoj, Češkoj i Slovačkoj
- 1998** Akvizicija sladare u Graz-Steinfeld

Naše sladare

Beč

Kapacitet: 100.000 t slada (godišnje)

Transport:

- kamionom (rasuto / vreće)
- vagonom (rasuto / vreće)
- brodom (rasuto)
- kontejnerski (vreće)

Graz-Steinfeld

Kapacitet: 52.000 t slada (godišnje)

Transport:

- kamionom (rasuto)
- vagon (rasuto)

STAMAG nudi:

- ... Preko 120 godina tradicije
- ... Stalne kontrole kvalitete
- ... Širok spektar standardnih i specijalnih sladova
- ... Stalnu kvalitetu

Nadalje se odlikujemo

- ... Selektivnom nabavom sirovina
- ... Nabava pivovarskog ječma iz neposredne okoline koja je obnovljena i osposobljena za proizvodnju ječma vrhunske kvalitete...
- ... Proizvodnja slada koji odgovara specifikacijama kupaca
- ... Kontinuirani rast i ekspanzija
- ...Ekološki prihvatljivo ponašanje (stalno poboljšavanje

Opsežna kontrola kvalitete

- standardne analize u našim laboratorijima - EBC i MEBAK
- sljedivost (od farmera do krajnjeg kupca)
- potvrda ISO 9001 standarda
- HACCP koncept
- strogi higijenski standardi

STAMAG

Logistika

Definicija

„Imati pravu stvar, na pravom mjestu u pravo vrijeme.“

Logistika

Je umijeće i znanost upravljanjem i kontrolom tokova roba, energije, informacija i drugih izvora kao što su proizvodi, usluge i ljudi, od proizvodnje do tržišta.

Uključuje integraciju informacija, prijevoza, inventara, skladištenja, materijala, obrade i pakiranja.

Prelazi aktivnosti povezane sa prijevozom roba.

Uključuje vremenski aspekt, koji se očituje u postupcima povezanim sa skladištenjem materijala i konstantnu prisutnost usluga.

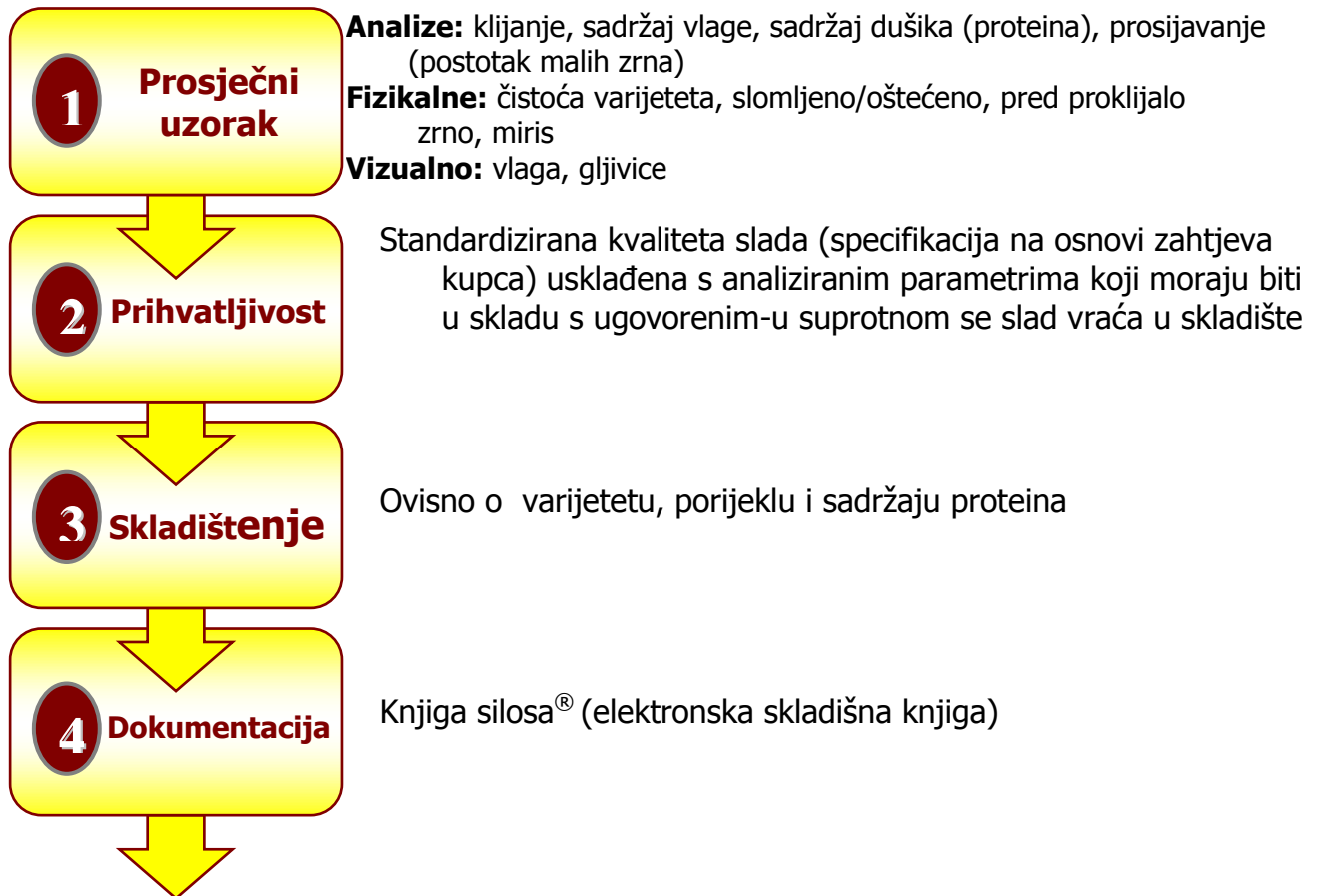
Logistika – Glavni izazovi za STAMAG

- efikasan transport ječma
- efikasna obrada
- Podudarnost zakonskih/ili kupčevih zahtjeva
- efikasna isporuka i transport slada

Sladovanje ječma – Opće informacije

- 215.000 t pivovarskog ječma godišnje
- Naše sladare su smještene u blizini područja koja uobičajeno proizvode pivovarski ječam visoke kvalitete
- Kratka udaljenost
- Prijevoz kamionima, vagonima i brodovima (blizina Dunava)

Sladovanje ječma – Redosljed postupaka



Sljedivost

- znači mogućnost označivanja i praćenja sirovina kroz sve faze procesa, obrade i distribucije u svakoj točki lanca od farmera do konačnog potrošača
- znači u najmanju ruku poznavanje i registriranje direktnog dobavljača i direktnog potrošača (u nekim slučajevima obrada i procesuiranje koje može utjecati također na ispravnost hrane)
- mogućnost preventivnog djelovanja

Sljedivost – STAMAG-ova rješenja

AGRORecall[®] za farmere i skladištare

- poljoprivredna proizvodnja je dokumentirana i tako učinjena sljedivom
- uključuje informacije koje se tiču:
 - polje (uključujući varijetet pivovarskog ječma)
 - plodored
 - sijanje

- upravljanje zaštitom
- upotreba gnojiva
- žetva
- agronomske mjere
- količina proizvoda
- parametri kvalitete analizirani u skladištu
- itd.

Silobuch® (elektronska skladišna knjiga)

- sve radnje (od isporuke do sladare i do isporuke u skladište kupca)
- sve radnje su praćene odgovarajućim analizama
- povezanost s drugim bazama podataka i primjena
 - AgroRecall®
 - Dobavljač/kupac, baza podataka
 - Proizvodna knjiga
- mogućnost statističke obrade

Slad-Opće informacije

Proizvodnja

- Beč: 100.000 t (godišnje)
- Graz: 52.000 t (godišnje)
- Sulzbach/Kulmbach: 22.000 t (godišnje)

Standardni sladovi

- Stadlauer Plzenski Slad
- Stadlauer Bečki Slad
- Stadlauer Minhenski Slad
- Stadlauer Pšenični Slad

Specijalni sladovi

- Stadlauer Karamel Slad
- Stadlauer Obojeni Slad

Slad - prijevoz

- Kamioni - rasuto/ vreće
- Vagoni - rasuto / vreće
- Brodovi - rasuto

Za dobrobit okoliša ...

- trećina isporuka kontrolirana direktno do ulice i željeznice
- špediteri upotrebljavaju samo vozila s niskom emisijom stakleničkih plinova

Slad – točna isporuka

Koristi

- uštede na skladišnom prostoru i troškovima
- bolja iskoristivost radnoga vremena zaposlenih
- povećana povezanost između proizvođača i dobavljača

U praksi

- pivovare u zapadnoj Austriji
- dostava vagonima

Logistika – strategija optimizacije

Rejting dobavljača

- godišnje (lista dobave)

Optimiziranje transporta

- zamjena u pogledu prijevoza ⇔ konkurencije
- kooperacija

Optimiziranje ulazne kontrole

- decentralizacija kontrole kvalitete
- dobavljač brine o kontroli kvalitete

U budućnosti

Sulzbach-Rosenberg (Njemačka)

- dio isporuka biti će iz Sulzbach-Rosenberg (kamionom, brodom)

Novo distribucijsko postrojenje

- troškovi: cca 2. 500 000 Eur
- skraćuje se prekovremeni rad
- 9 silosa za isporuku do 450 t slada se može pripremiti preko noći za utovar ujutro (max. 15 min / silos)
- Privremeno skladištenje je izbjegnuto
- Efikasnije isporuke - 80 t/sat



IREKS AROMA nasljednik je poduzeća Chromos Aroma, osnovanog početkom pedesetih godina. Nakon privatizacije sredinom **1993. godine**, **Chromos Aroma postaje tvrtka kćer IREKS-a iz Kulmbacha**, jednog od vodećih proizvođača poboljšivača i namjenskih mješavina za kruh, pecivo i slastičarstvo.

IREKS AROMA proizvodi i distribuira

- Program za pekarstvo i slastičarstvo
- Dodatke, arome i začine za mesnu industriju
- Dodatke i arome za stočnu hranu
- Enzime, sredstva za bistrenje, filtraciju i stabilizaciju vina, piva i sokova
- Arome i boje za: prehrambenu industriju, alkoholna i bezalkoholna pića, farmaceutsku industriju, duhanske proizvode, i ostalo prema zahtjevu i potrebama
- Mirisne kompozicije za sve vrste proizvoda
- Eterična ulja i ekstrakte raznog biljnog materijala ovisno o namjeni

KOMPARATIVNE PREDNOSTI U RADU S IREKSOM I AEB NA TRŽIŠTU

- postojana kvaliteta proizvoda
- posjedovanje ISO i HACCP certifikata, eko-garancije
- zdravstvena sigurnost uz stalnu kontrolu kvalitete
- tradicija proizvodnje na bazi prirodnih sirovina
- proizvodi u trendu, nove kreacije, hit proizvodi
- originalnost proizvoda, svjetske recepture
- konkurentne, prihvatljive cijene
- stručna tehnološka pomoć pri uvođenju proizvoda na tržištu
- stalna briga za kupca i stalni kontakti sa stručnim osobljem
- mogućnost edukacije kadrova, seminari
- spoznaja novih tehnika i tehnologija

Posjetite nas na: WWW.IREKS-AROMA.HR

"IREKS AROMA" d.o.o.



"AEB" – BRESCIA, ITALIJA



"IREKS AROMA" d.o.o.

Radnička cesta 37, Zagreb

Tel/Fax : 01 60 40 076 i 01 60 40 667

RUKOVODITELJ PROGRAMA

Zvonko Petrović, dipl.ing.

Mob. : 091 60 40 119

E-mail: zvonko.petrovic@ireks-aroma.hr

SURADNIK

Hrvoje August. dipl.ing.

Mob. : 091 30 40 103

E-mail: hrvoje.august@ireks-aroma.hr

PREPORUČUJU UPOTREBU SLIJEDEĆIH SREDSTAVA U PROIZVODNJI PIVA

ENZIMI

ENDOZYM ALPHAMYL SB1 – termostabilna alfaamilaza za hidrolizu škroba

ENDOZYM ALPHAMYL SB2 – alfaamilaza za razgradnju škroba u ležnom tanku

ENDOZYM GLUCACEL UHT – termostabilna beta-glukanaza

ENDOZYM AMG 300 – amiloglukozidaza za potpunu razgradnju škroba

ENDOZYM BREWMIX – enzimatski koktel za obradu slada i žitarica u varionici

SREDSTVA ZA BISTRENJE

SPINDASOL SB1 – silikasol za bistrenje sladovine

SPINDASOL SB3 – silikasol za bistrenje piva

SREDSTVO ZA AKTIVIRANJE FERMENTACIJE

FERMOCEL SB – hranjivo za kvasac

FERMOPLUS ENERGY – energetski izvor u propagaciji kvasca

BATFOAM 858 – sredstvo za suzbijanje pjene u fermentaciji

SREDSTVA ZA KOLOIDNU STABILIZACIJU PIVA

SILIGEL XERO – xerogel za koloidnu stabilizaciju

SILIGEL S – silikagel s kontroliranom vlažnosti, za koloidnu stabilizaciju piva

SILIGEL – silika hidrogel za koloidnu stabilizaciju piva

POLYGEL – stabilizator piva na osnovi PVPP

POLYGEL PS – stabilizator piva na osnovi PVPP i silikagela

POLYGEL BH – stabilizator piva na osnovi PVPP i silikagela

POMOĆNA FILTRACIJSKA SREDSTVA

FIBROXCEL 10 – pomoćno filtracijsko sredstvo za prvu naplav

FIBROXCEL 20 – pomoćno filtracijsko sredstvo za prvu naplav

SPINDACEL L, N, R, XX pomoćna filtracijska sredstva

UNICEL – pomoćno filtracijsko sredstvo za jedinstveni naplav

UNICEL CENTRI – pomoćno filtracijsko sredstvo za jedinstveni naplav

SREDSTVA ZA ZAŠTITU KVALITETE PIVA

ANTIOXIN SB – antioksidans za pivo

ANTIOXIN TB – antioksidans za sladovinu

ARABINOL SB – stabilizator pjene

DEODAL – aktivni ugljen za uklanjanje mirisa

DECORAN – aktivni ugljen za korekciju boje

MICROCID – sredstvo za mikrobiološku stabilizaciju piva

SREDSTVA ZA ZAŠTITU KVALITETE PIVA

REMOVIL LIQUID – učinkoviti deterđent za pranje opreme i posuda

IDROSAN – sanitirajući deterđent za podove i kanale

SANIFOAM – pjeneći deterđent za pranje i sanifikaciju opreme i unutrašnjih prostora

SANAL H – deterđent za pranje i sanifikaciju alata za točenje piva

SPINDASOL SB1

Silikatna sol za bistrenje sladovine

SPINDASOL SB1 je specijalna silicijeva sol za bistrenje sladovine.

To je specifično sredstvo za poboljšanje vrenja piva, pripravljeno od amorfnog silicijevog dioksida u koncentraciji 30 %.

Njegova tehnička svojstva rezultiraju određenim različitostima u usporedbi sa običnim silicijevim solima i rezultat toga su bolja i brža sedimentacija (taloženje) truba. Nakon što je došlo do adsorpcije zbog specifične težine čestica, automatski slijedi taloženje. Na ovaj način smanjuje se stanka u whirlpool-u i time reducira opasnost od stvaranja dimetil sulfida. Kraća stanka stvara manje boje i poboljšava okus i stabilnost pive.

Važnost čiste sladovine

Talog bistrenja prepumpane sladovine također zvan kao grubi talog sastoji se od čestica veličine od 30 – 80 µm, koje su malo teže od sladovine te se time pravilno talože u fini kompaktni talog. Početna količina grubog taloga je 6000 – 8000 mg/l nakon pumpanja. Nakon smanjenja grubog taloga u whirlpool-u, količina taloga bi se trebala svesti na maksimalni 100 mg/l. Ponekad pivovare ne uspiju postići ovako dobre rezultate. Razlog tome je tip izrade bistrenika, whirlpool-a ili centrifuge. Drugi razlog može biti kvaliteta slada, slabije odvajanje krupnih čestica, i dodatak hmelja sa vrlo malo ili čak bez sadržaja polifenola. Neučinkovito odstranjivanje grubog taloga uzrokuje slijedeće probleme u proizvodnji piva:

- Prekrivanje kvasaca
- Negativan utjecaj na krajnju stabilnost piva
- Negativan utjecaj na krajnju filtraciju piva
- Talog sadrži masne kiseline iz slada

U ovakvim situacijama dodavanje SPINDASOL SB1 definitivno pomaže u stvaranju bolje sladovine. U usporedbi sa drugim pomoćnim sredstvima SPINDASOL SB1 je čisti mineralni proizvod proizveden u skladu sa njemačkim zakonom o čistoći piva (Reinheitsgebot).

Tehničke karakteristike i rezultati

Sam SPINDASOL SB1 i njegova adsorpcijska sposobnost ne utječu na okus i karakter piva. Rezultat primjene SPINDASOL SB1 se mjeri kroz:

- Redukciju taloga mg/l
- Bistriju sladovinu

- Kompaktniji talog
- Mogućnost višekratne upotrebe kvasaca
- Poboljšanju filtrabilnost i smanjenju utroška pomoćnih filtracijskih sredstava
- Poboljšanu stabilnost i smanjenju utroška sredstava za stabilizaciju

Za razliku od drugih silika soli, čestice silicijevog dioksid-a u SPINDASOL SB1 nisu tretirane sa aluminij dioksidom. Sastav SPINDASOL SB1 omogućuje relativno male doze prilikom primjene (15 – 30 g/hl), u usporedbi sa drugim silika solima.

Tehnička saznanja

SPINDASOL SB1 je testiran na sveučilištima Louvain (Belgija), Weihenstephan (Munich, Njemačka), VLB (Berlin, Njemačka). Na upit mogu se dobiti rezultati istraživanja.

DOZIRANJE

15 – 30 ml/hl kada se aplicira na toplu sladovinu. U sladovinama koje se sastoje od velike količine ne sladnih sastojaka (kukuruz, riža, sirupi) potrebne su veće količine SPINDASOL SB1.

Preporučaju se laboratorijski pokusi prije primjene kako bi se postigli najoptimalniji rezultati.

NAČIN PRIMJENE

U sladovinu, SPINDASOL SB1 se može direktno dodati u kotao sladovine na kraju kuhanja nakon dodatka hmelja. Isto se može dodati u automatiziranim sistemima nakon doziranja hmelja.

Dodavanje se može kontinuirano odvijati u procesu, tijekom pumpanja iz kotla do whirlpool-a. U slučaju curenja površine se peru direktno sa vodom.

SPINDASOL SB1 se ne smije izlagati zraku na duže vrijeme jer se može stisnuti u želatinozni oblik.

SASTAV

Koloidna sol silicija (E551) specifične sposobnosti reaktivnosti za primjenu u pivovarstvu 30 %-tne koncentracije.

U skladu sa propisima EU.

SKLADIŠTENJE

Minimalno godinu dana u zatvorenim spremnicima na suhom i toplom (ne izlagati niskim temperaturama).

PAKOVANJE

Plastični kanisteri od 25 kg

SPINDASOL SB3

Silikatna sol za bistrenje piva

SPINDASOL SB3 je specijalna silicijeva sol za bistrenje piva.

To je specifično sredstvo za poboljšanje zrenja piva, napravljen od amorfnog silicijevog dioksida u koncentraciji 25 %.

Njegova tehnička svojstva rezultiraju određenim različitostima u usporedbi sa običnim silicijevim solima te rezultat toga su bolja i brža sedimentacija (taloženje) čime se ograničavaju prekomjerne količine kvasaca u procesu filtracije koje bi mogle protok tekućine tijekom filtracije.

Kratak period skladištenja često pridonosi da količina kvasaca u tekućini može negativno utjecati, kvalitativno i kvantitativno na rezultat prilikom „kieselguhr“ filtracije. To najčešće rezultira povećanom potrošnjom različitih pomagala za filtriranje.

Sljedeći faktori koji mogu negativno utjecati na sedimentaciju kvasaca su temperatura i vrsta (soj) kvasca.

SPINDASOL SB3 može se koristiti povremeno i periodički u slučajevima kada je vrijeme skladištenja kraće a uzrok tome je povećana proizvodnja ili se može koristiti kod proizvodnje manje filtriranih vrsta piva.

Kada se ovaj proizvod koristi u okruženju manje koncentracije kvasaca, on će apsorbirati određenu količinu proteina i dijelove polifenola zajedno sa proteinima te time poboljšati koloidnu stabilnost.

DOZIRANJE

Preporuča se doziranje koje bi se trebalo kontinuirano odvijati u procesu, tijekom pumpanja iz spremnika u kojem se odvijala fermentacija do spremnika za skladištenje.

Doziranje može varirati od 20 do 40 g/hL ovisno o vrsti piva, vremenu skladištenja, temperaturi i veličini spremnika. Ako je skladištenje u vodoravnom spremniku doze se mogu smanjiti. Kako bi se olakšala kontinuirana primjena sredstva u g/hl ovaj proizvod može se razrijediti s vodom. Kako bi se utvrdile točne doze SPINDASOL SB3 sredstva savjetujemo da se naprave laboratorijska testiranja.

Uspoređujući SPINDASOL SB3 sa ostalim tradicionalnim poboljšivačima, on je čisti mineralni proizvod i u skladu je sa njemačkim zakonom o čistoći piva (Reinheitsgebot).

SASTAV

Sol silicija (E551) kao 30 %-tna otopina.
U skladu sa propisima EU.

PAKOVANJE

Plastični kanisteri od 10 i 25 kg
Plastična cisterna od 1200 kg-"BIG"

BATFOAM 858

Koncentrirano silikonsko sredstvo protiv pjenjenja u fermentorima za pivo

BATFOAM 858 je emulzija mliječno bijele boje, vrhunsko sredstvo na bazi silikona za sprječavanje pjenjenja piva, širokog spektra primjene.

Pjena u preradi zapunjuje određeni prostor posude/tanka te je stoga potrebno smanjiti odnosno kontrolirati stvaranje pjene u procesima prerade te tako osiguravati maksimalno iskorištenje i operabilnost postojećih proizvodnih kapaciteta.

BATFOAM 858 odlično rješava problem stvaranja pjene gotovo u svim sustavima u kojima dolazi do stvaranja pjene, djelujući svojim aktivnim mehanizmom potpuno neovisno od specifičnosti komponenti koje stvaraju zapjenjenje:

- Poljoprivredno prehrambenom prerađivačkom sektoru
- Pivovarska industrija
- Tijekom fermentacije

NAČIN DJELOVANJA

BATFOAM 858 uklanja pjenu u sustavima zahvaljujući:

- Smanjuje površinsku napetost tekućine
- Ogromna snaga disperzije čestica u tekućinama i dijelovima pjene
- Integrira dodatke sposobne razgraditi pjenu koja bi se ponovo stvorila

BATFOAM 858 se dispergira u cijeloj tretiranoj tekućini u kojoj se inače stvara pjena, slabi stjenke mjehurića pjene uzrokujući njihovo pucanje i nestajanje. Jednom dodan u tekućinu traje duže vrijeme i sprječava ponovno stvaranje pjene. U fermentorima za pivo na početku punjenja fermentora. Može se dodati i odmah nakon whirlpool-a.

DOZIRANJE I NAČINI UPORABE

Količina BATFOAM-a 858 za smanjenje, sprječavanje odnosno kontroliranje stvaranja pjene je vrlo promjenjiva i ovisna o specifičnostima proizvodnog procesa. U svezi s time potrebno je napraviti pokus kako bi se odredila optimalna koncentracija sredstva za određenu tekućinu.

BATFOAM 858 je aktivan u kiselom kao i bazičnom mediju pri rasponu temperature od 10-100 °C.

Koncentracije mogu varirati od 0,01 do 0,3% a samo u posebnim slučajevima 0,5%.

PRIPREMA

Rastvoriti u 3-10 puta većoj količini hladne vode. Kako bi se što bolje otopio, BATFOAM 858 lagano treba umiješati. Proizvod se može koristiti kao gotov, može ga se rastvoriti u vodi i može se dodati u određenu kiselinu.

Prije samog korištenja proizvoda, preporuča se pročitati MSDS.

FIZIKALNO KEMIJSKE KARAKTERISTIKE

Opalescirajuća mliječno bijela tekućina

Gustoća: 1,0 g/cm³

Suha tvar%: 23,5-27,5 (aktivna tvar >20%)

Koncentrirana pH: 4,5 – 5

Viskozitet: 50 mPas

Topivost: topivo u vodi nakon mješanja

MIKROBIOLOŠKA ČISTOĆA

Ukupno mikroorganizmi: <5000 UFC/g

Kvasci/plijesni: <100 UFC/g

E. coli: nema

Salmonella: nema

Proizvod BATFOAM 858 je u skladu sa FDA 173.340 i BFR poglavlje 36.

Aktivna tvar i način djelovanja BATFOAM 858 je u skladu sa Direktivom EU 95/2/CE. Preporučeno je provjeriti zakonodavstvo države u kojoj se radi kako bi uporaba BATFOAM 858 bila u skladu sa zakonima dotične države.

ČUVANJE

BATFOAM 858 ne smije biti izložen izuzetno niskim i visokim temperaturama.

Preporučljivo je <20°C. Ukoliko se BATFOAM 858 smrzne potrebno je proizvod izložiti sobnoj temperaturi da se otopi, i promiješati prije uporabe.

Trajnost proizvoda u originalnom pakovanju je 6 mjeseci.

PAKOVANJE

U plastičnim bačvama od 25 kg.

FIBROXCEL 10

U PIVOVARSTVU

Tehničke prednosti primjene

Najprimjerenija vrsta FIBROXCEL za uporabu u pivovarskoj industriji je FIBROXCEL10, proizveden iz mješavine pamuka, celuloznih vlakana, kieselguhr-a i perlita.

1. FIBROXCEL 10 se upotrebljava za prvi naplav u količini od 500-700 g/m². Za drugi naplav upotrebljava se ista vrsta kieselguhr-a koja se upotrebljava i u doziranju {količina: 300-500 g/m²}
2. FIBROXCEL 10 može se upotrebljavati za tipove filtera:
 - a) Filter sa svijećama, npr. FILTRO star, STELLA-META, HOLSTEIN & KAPPERT ili SEITZ
 - b) Horizontalni filteri sa metalnim pregradama, npr. FILTROX FILTER - 0 - MAT, ZHF SCHENK ili STEINECKER
 - c) Filteri sa slojnicama, npr. FILTROX NOVOX, SEITZ ORION ili drugi
3. Glavne prednosti upotrebe FIBROXCEL 10 za prvi naplav su:
 - a) Filtrirano pivo će biti bistrije, sjajnije, u odnosu na pivo filtrirano s perlitom ili grubim kieselguhrom.
 - b) Razdioba FIBROXCEL 10 na površini filtarske pregrade, od pamuka ili celuloze, je izuzetno ujednačena. Tako pravilnu razdiobu nije moguće postići sa mješavinom i kieselguhra ili azbesta i kieselguhra pripravljene "na mjestu". FIBROXCEL 10 se proizvodi u zatvorenim vakuum – posudama, uz uporabu rotirajućih noževa. Na taj način postiže se inkorporiranje pamuka i celuloznih vlakana sa česticama perlita i kieselguhra.

- c) FIBROXCEL 10 zahvaljujući postizanju ujednačene površine, sprječava prolaz i ulaz kieselguhra u elemente filter svijeće i također omogućuje učinkovito čišćenje elemenata za vrijeme ciklusa čišćenja. Naplavlivanje filtera je također vrlo brzo.
- d) U filterima s horizontalnim metalnim filtarskim pregradama (tzv. leaf filter) FIBROXCEL 10 osigurava da kieselguhr ne proдре kroz žičano platno što je naročito značajno u filterima sa učvršćenim žičanim platnima.
- e) U filteru sa filter slojnicama, kao filtarskim pregradama, FIBROXCEL 10 formira homogeni prvi naplav koji osigurava da drugi naplav od kieselguhra kao i kieselguhr za doziranje ne dolazi u direktni dodir sa filter slojnicama. Ovaj učinak djeluje tako da se udvostručuje vijek trajanja filter slojnica, kao i činjenica da se izbjegavaju mehanička oštećenja filter slojnica jer se kolač odvaja bez potrebe odvajanja sa strugačem.
- f) Uporaba FIBROXCEL 10 osigurava naplavni sloj od hidrauličkih udara do kojih može daći kod promjene tankova za odležavanje piva.
- g) Vrijeme potrebno za naplavlivanje prvog naplavnog sloja skraćuje se primjenom FIBROXCEL 10 na 5 do 10 minuta, bilo da se suspenzija priprema s vodom ili pivom
- h) Probe izvršene u Italiji, Španjolskoj, Njemačkoj i Južnoj Americi ukazuju da FIBROXCEL 10 ima izvanredna svojstva zadržavanja kvasca. Na primjer, na većem broju filtera FILTROX FILTRO STAR (7 filtera u Italiji s površinama od 66 do 120 m²) praktički sav kvasac je uklonjen jednostrukom filtracijom. Bistroča piva, koje ulazi na filteru iznosila je 30- 60 NTU (6 - 12 EBC) a filtriranog piva 1 - 1,2 NTU.
- i) Ukupni učinak filtera, količina filtriranog piva, je uporabom FIBROXCEL 10 za 25 do 30% veći u usporedbi sa filtracijom u kojoj je upotrebljen samo kieselguhr.
- j) FIBROXCEL 10 se odmah suspendira u vodi ili pivu.
- k) FIBROXCEL 10 nema negativnog utjecaja na pjenu piva

4. FIBROXCEL 10 je pakiran u vrećama od 20 kg.