



Auxiliaires Technologiques

Spécialement développés pour l'industrie brassicole





TRAITEMENT DANS LA SALLE A BRASSER

Antioxin[®] SBT

Prolonge la durée de vie du goût de la bière. Nouvelle génération d'antioxydant, spécialement conçue pour le traitement des céréales maltées et non maltées en salle de brassage. Inhibe les activités LOX responsables de l'oxydation des lipides, empêche également l'auto-oxydation, évitant la formation des aldéhydes responsables de la perte de fraîcheur de la bière au cours du vieillissement naturel.

Dosage recommandé : 7.5-10 g/hL à l'empattage.
Poudre – Sachet de 1 kg (carton de 20kg), sac de 10 kg.

Gallobrew

Prolonge la durée de vie du goût de la bière dans le cadre d'une production de bière bio ou NOP. Evite l'action de la LOX et l'auto-oxydation des lipides. La création d'aldéhydes, responsables de la perte de fraîcheur de la bière au cours de son vieillissement naturel, est donc diminuée. Gallo tannin ultra pur, n'apporte pas d'amertume indésirable dans la bière.

Dosage recommandé : 7.5-10 g/hL dans la cuve de brassage.
Poudre – sacs de 5 kg.

Endozym[®] Alphamyl SB1

Alpha-amylase thermostable d'origine bactérienne. Utilisée en cuve de trempe. Permet la liquéfaction de l'amidon. Utilisée en la salle à brasser, facilite l'hydrolyse de l'amidon en maltose, dextrine soluble et glucose. Avantages directs : diminution rapide de la viscosité du moût et optimisation des rendements de brassage. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 200-300 g/T de grain.
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.

Endozym[®] Glucacel UHT

β -glucanase thermostable avec activités secondaires pentosanase, cellulase, xylanase et arabanase. Utilisée en début d'empâtage pour l'amélioration des cycles de filtration de la maïsche et de la bière. Stabilité colloïdale du produit également renforcée. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 200 -300 g/T de malt.
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.

Endozym[®] Brewmix Plus

Préparation enzymatique prévenant la plupart des défauts de qualité des matières premières (malt et céréales non-maltées). Les activités β -glucanase, cellulase, pentosanase et arabanase garantissent la filtrabilité de la maïsche et de la bière. L'alpha-amylase garantit la saccharification de l'amidon, l'activité protéase neutre permet la création de FAN pour la nutrition de la levure. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 300-500 g/T de malt ; 400-800 g/T de grain en cas d'utilisation de blé ou de céréales non-maltées.
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.

Endozym[®] AMG

Préparation enzymatique capable d'hydrolyser les liens glycosidiques α -1,4 et α -1,6 de l'amidon. Produit des unités de glucose à partir des dextrines et dextrines limites présentes dans le moût ou dans la bière. Conversion complète de l'amidon liquéfié en glucose. Utilisé en salle à brasser, permet l'ajustement du rendement de fermentation pour atteindre l'atténuation voulue.

Utilisée en fermentation, permet d'exprimer l'ensemble du potentiel de l'amidon. Egalement utilisée pour la production de bières light avec une faible quantité résiduelle de glucides. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 2,5-6 g/hL de bière en fermentation
Liquide – bidons de 10 et 25 kg

Endozym[®] Protease NP

Préparation enzymatique standardisée obtenue à partir d'une souche sélectionnée de *Bacillus subtilis*. Contient des activités peptidases très concentrées permettant la libération d'acides aminés et de peptides. Permet de produire des FAN pour la nutrition des levures. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : de 30-150 g/T de malt. Utilisé en salle à brasser au début de l'empattage.
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.

Endozym[®] AGP 120

Préparation enzymatique contenant les activités amylo-glucosidase, alpha-amylase et pullunase. Utilisée pour le traitement de la bière durant le brassage ou la fermentation. Permet l'hydrolyse de l'amidon et des dextrines en sucres fermentescibles. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 2.5 à 5 kg/T de céréale en salle de brassage, dosage fonction de l'atténuation recherchée.
5-15g/hL en fermentation. Le dosage optimal dépend de la composition des matières premières et de paramètres spécifiques du procédé de fabrication.
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.

Endozym[®] Glucacel AXC

Préparation enzymatique liquide, thermostable. D'origine bactérienne et fongique. Très concentrée en β -glucanase et hemicellulase. Recommandée pour le traitement de malt ou de grains crus riches en β -glucane et arabinoxylane.

Permet l'amélioration de la filtrabilité du moût, une baisse de la viscosité, une meilleure stabilité colloïdale ainsi que l'optimisation de la sédimentation des levures en fin de fermentation. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé : 150-300 g/T de malt
Liquide – bidons de 10 et 25 kg.



Endozym® Glucacel PLUS

Préparation enzymatique liquide, thermostable. D'origine bactérienne et fongique ultra concentrée en β -glucanase en cellulase et en xylanase. Recommandée pour le traitement de malt ou de grain cru riche en β -glucane, arabinoxylane et autres polysaccharides de structure.

Permet l'amélioration de la filtrabilité du moût, une baisse de la viscosité, une meilleure stabilité colloïdale ainsi que l'optimisation de la sédimentation des levures en fin de fermentation. Enzyme non-OGM.

Dosage recommandé: 150-300 g/T de malt
Liquide – bidons de 10 et 25 kg

CLARIFICATION

Spindasol SB1

Solution colloïdale de silice à réactivité sélective. Permet la clarification du moût chaud avec pour objectif la rétention de potentiel de trouble dans le cône de trub. Améliore la stabilité colloïdale, la sédimentation des levures en garde et la filtrabilité de la bière.

Dosage recommandé : A doser dans la cuve 5-15 min en fin d'ébullition. 15-30 g/hL moût chaud.
Liquide – bidons de 25 kg - Big de 1200 kg.

Polygel BH

Permet la stabilisation colloïdale de la bière avec un traitement en salle de brassage. Agit à la fois sur les protéines de poids moléculaire moyen ainsi que sur les polyphénols ; retire du moût les molécules responsables de l'apparition du trouble à froid au cours du vieillissement de la bière. Préserve la couleur, l'arôme, et le goût de la bière.

Dosage recommandé : 20-50 g/hL selon le degré de stabilisation désiré.
Poudre – sacs de 20 kg.

Decoran XL

Charbon actif sans poussière utilisé pour la décoloration de certains types de bière. Permet l'adsorption des substances colorantes contenues dans la bière grâce à la haute surface active spécifique (900-1100 m²/g) de ce produit. Chimiquement inerte, n'amène pas d'impuretés, adsorbe spécifiquement les molécules instables et volatiles tout en préservant le caractère organoleptique recherché.

Dosage recommandé : 5 -200 g/hL
Poudre – en sacs de 20 kg.

FERMENTATION

Fermolager W

Levure sèche active sélectionnée pour la fermentation basse dans la production de bières de type pilsen ou lager. **Fermolager W** produit une flaveur équilibrée entre fruité et floral avec peu d'esters et une réduction rapide du diacétyle.

Dosage recommandé : 80 à 100 g/hL de 12 °P à 20°P
Paquets de 500 g en carton de 20 paquets.

Fermolager Berlin

Levure sèche active sélectionnée pour la fermentation basse dans la production de bières de type pilsen ou lager. Cette souche provenant de l'université de Berlin donne un rendement de fermentation élevé allant jusqu'à 85% avec une excellente floculation. Son profil aromatique est riche en ester et fruité.

Dosage recommandé : 80 à 100 g/hL de 12 °P à 18°P
Paquets de 500 g en carton de 20 paquets.

Fermoale

La **Fermoale** est une levure de haute fermentation de type *Saccharomyces cerevisiae* utilisée pour la production de bières spéciales. Produit des esters de type agrume. Nombreux avantages à l'utilisation de levures sèches en brasserie : réduction des risques de contamination, faible latence de fermentation et disponibilité après 30 min de réhydratation.

Dosage recommandé : 60 à 100 g/hL de 12°P à 16° P
Paquets de 500 g en carton de 20 kg.

Fermoale AY2

Levure de haute fermentation de type *Saccharomyces cerevisiae* utilisée pour la production de bières spéciales. La **Fermoale AY2** trouve son origine en Grande Bretagne.

Dosage recommandé : 60 à 100 g/hL de 12°P à 16° P
Paquets de 500 g en carton de 20 kg.

Fermoale AY3

Fermoale AY3 est une LSA sélectionnée spécifiquement pour la fermentation haute et la production de bières ale et autres bières de spécialité. Son profil aromatique est neutre. **Fermoale AY3** trouve son origine en Angleterre et est utilisée dans bon nombre de brasseries et microbrasseries.

Dosage recommandé : 60 à 100 g/hL de 12°P à 16° P
Paquets de 500 g en carton de 20 kg.



Fermoale AY4

Fermoale AY4 est une LSA sélectionnée spécifiquement pour la fermentation haute et la production de bières ale et autres bières de spécialité. Son profil aromatique est neutre et équilibré. **Fermoale AY4** trouve son origine aux États-Unis et est utilisée dans bon nombre de brasseries et microbrasseries.

Dosage recommandé : 60 à 100 g/hL de 12°P à 16°P
Paquets de 500 g en carton de 20 kg.

Fermo R03

Levure sèche active spécialement développée pour la fermentation de la bière en bouteille et fût. Sélectionnée pour sa vitesse de fermentation, sa résistance à l'alcool et sa capacité de floculation. La **Fermo R03** a une excellente acclimatation avec les sucres simples. Ne fermente pas le maltotriose et assimile le glucose, fructose et maltose. Les sédiments après fermentation apparaissent compacts au bas de la bouteille/fût. Maintient les caractéristiques principales de la fermentation primaire, ainsi que les arômes des matières premières tels que malts spéciaux, houblons aromatiques et épices.

Dosage recommandé :
Bière filtrée : 2-7 g/hL - Bière non filtrée : 4-5g/hL.
Paquets de 500 g en carton de 20 paquets.

Fermoplus[®] GSH

Nutriment innovant à haute activité anti-oxydante grâce à la grande quantité de glutathion disponible. Protège la levure contre les radicaux libres ; celle-ci peut être utilisée pour plusieurs générations supplémentaires.

Dosage recommandé : de 30 à 50 g/hL en propagation, ajouter 5 g/hL dans le cas de souches montrant une fermentation lente.
Poudre – Sachet de 1 kg (carton de 4 kg).

Fermocel[®] SB

Régulateur et activateur de fermentation. **Fermocel SB** est une source d'azote facilement assimilable par la levure. La cellulose facilite la distribution égale des nutriments dans le moût. Procure aux levures une source d'azote nécessaire à un bon métabolisme, particulièrement pour les brassins haute densité **Fermocel SB** permet de limiter le diacétyle formé durant la fermentation.

Dosage recommandé : de 5 à 20 g/hL.
Poudre – sacs de 25 kg.

Endozym[®] Protease GF

Endozym[®] Protease GF est une formulation enzymatique à base d'activités protéolytiques, ayant pour objectif de dégrader les protéines sensibles responsables du trouble à froid (chill haze). De par son spectre d'activités large, la dégradation est étendue aux protéines du gluten (Competitive Elisa, mg/L), sans pour autant affecter la tenue de la mousse (Nibem).

Dosage recommandé : 2-6 g/hl de bière verte.
Liquide – Flacons de 1kg ou bidons de 10 kg.

Endozym[®] Alphamyl SB2

Endozym[®] Alphamyl SB2 est utilisé pour dégrader l'amidon qui n'a pas été saccharifié lors du brassage ; il produit des dextrines. Utilisé dès que le test amidon sur le moût filtré ou la bière en fermentation est positif. D'origine fongique, son activité se dégrade au cours de la garde. Peut également être dégradée via une pasteurisation flash ou tunnel.

Dosage recommandé: 5-15 g/hl de bière verte.
Liquide – bidons de 25 kg.

Batfoam 858

Batfoam 858 est un auxiliaire technologique à base de diméthylpolysiloxane permettant de limiter la formation de mousse en fermentation. Maximise le volume utile des cuves de fermentation et de stockage de levure. Gain jusqu'à 40% de volume utile. Consommé par levure, aucun impact sur le potentiel de mousse de la bière finie. Ajout dans le tank de fermentation dès le début du remplissage.

Dosage recommandé: 0.05 à 0.3 g/hL.
Liquide – bidon de 25 kg.
Vérifier la législation en vigueur variable dans les pays de l'UE.

STABILISATION

Polygel PS30

Stabilisation colloïdale de la bière. **Polygel PS30** est une formulation équilibrée entre la PVPP et le gel de silice. Adsorbe les polyphénols et protéines responsables de l'apparition du trouble et les retient dans le filtre. S'utilise en garde ou au cours de la filtration par alluvionnage. Se dilue facilement dans l'eau. Participe à la filtration de la bière de façon similaire à un kieselghur moyen-fin. N'engendre pas de surpression dans le filtre. **Polygel PS30** n'affecte pas la mousse, l'arôme ou la couleur de la bière.

Dosage recommandé : 30-70 g/hL selon le degré de stabilisation requis.
Poudre – Sacs de 20 kg.

Polygel Plus

Formulation pure de PVPP pour la stabilisation des polyphénols dans la bière. Permet l'adsorption des complexes de polyphénol, limitant l'apparition du trouble à froid. A utiliser en amont de la filtration de la bière.

Dosage recommandé : 10-50 g/hL (limite au sein de l'UE), selon le degré de stabilisation souhaité et la quantité initiale de polyphénols dans les matières premières.
Fûts de 19.96 kg.



Papaynase NA

Enzyme protéolytique utilisée pour la stabilisation de la bière. La **Papaynase NA** améliore également les performances de filtration, assure une brillance de longue durée tout en préservant les caractéristiques de la bière.

Dosage recommandé: 1-1.5 g/ hL.
Poudre – bidons de 25 kg.

Siligel S

Stabilisation colloïdale de la bière. **Siligel S** est un gel de silice pur à humidité contrôlée. Adsorbe les protéines responsables du trouble colloïdal et les retient dans le filtre. Agit comme un kieselguhr fin n'engendrant pas de prise de pression dans le filtre. Peut également être utilisé durant la garde afin d'optimiser la floculation.

Dosage recommandé: 10-80 g/hL en fonction de la quantité de protéines sensibles dans la bière et de la possible association avec un autre stabilisant colloïdal.
Sacs de 25 kg.

Spindasol SB3

Sol de silice spécifiquement développé pour la clarification de la bière. Améliore la sédimentation des levures durant la garde. Les propriétés techniques du **Spindasol SB3** offrent une meilleure performance en comparaison avec les sols de silice ordinaires, de par sa taille. Engendre une sédimentation plus efficace et plus rapide, ce qui limite la quantité de levure durant la filtration. Idéal pour les tanks de bière de reste.

Dosage recommandé : 20 à 40 g/hL.
Bidons de 25 kg.

FILTRATION

Fibroxcél UNI

Technologie permettant la préparation d'un filtre à alluvionnage en une précouche unique. **Fibroxcél UNI** permet la réduction du volume total de terre filtrante à utiliser pour la précouche ; la durée de filtration est donc augmentée grâce à un plus grand volume accessible. Réduit également le temps de préparation et de nettoyage du filtre de 50%. Résistant à la pression, cette technologie permet une économie allant jusqu'à 30% en alluvionnage (g/hL) tout en optimisant la brillance de la bière.

Dosage recommandé : 700-1000 g/ m²
Poudre – sacs de 20 kg .

Fibroxcél 10 / Fibroxcél 30

Terre de filtration inerte utilisée en tant que précouche durant la filtration de la bière. Assemblage uniforme de perlites, fibres de coton et cellulose, formant une structure alvéolaire qui est maintenue tout au long de la filtration. Ces terres de filtration fournissent une haute capacité d'adsorption durant tout le cycle de filtration.

Dosage recommandé: 500-1000 g/m². 20-100 g/hL en alluvionnage.
Poudre – sacs de 20 kg.

POST- FILTRATION

Antioxin SB

Stabilisant spécialement développé par AEB pour protéger la bière de l'oxydation sur de longues périodes. Meilleure protection possible contre l'O₂, permettant à la fois une diminution de la quantité d'oxygène dissout et la prévention contre la révélation des aldéhydes au cours du vieillissement de la bière.

Dosage recommandé: 1-3 g/hL.
Poudre – sacs de 20 kg.

Arabinol SB5

Promousse composé de gomme arabique et d'alginate de propylène glycol. Polysaccharide fortement ramifié, la gomme arabique renforce la structure de la mousse tandis que les alginates retardent sa disparition. Dilution dans l'eau stérile ou dans l'eau à 80°C avant utilisation.

Dosage recommandé: 1-7 g/hL.
Poudre – sacs de 20 kg.

DETERGENTS

Idrosan

Détergent et désinfectant alcalin chloré ; utilisé pour l'ensemble des installations de brassage et du bloc froid. **Idrosan** permet une désinfection rapide tout en nettoyant efficacement.

Type: Alcalin **pH:** Sol. 1%: 11.2±0.3
T°C : 20-40°C **Dosage recommandé:** 0.5-5%.
Liquide – bidons de 25 kg et Big 1100 kg.

Celon / Celon Special

Acide phosphorique (et nitrique pour le **Celon Special**). Permet de prévenir l'apparition du beerstein (oxalate de calcium) sur l'ensemble du bloc froid, particulièrement dans les cuves de fermentation et de garde. Utilisé également pour supprimer le calcaire de la bêche à eau chaude. **Celon / Celon Special** est également utilisé pour faire disparaître le beerstein accumulé.

Type: Acide **pH:** Sol. 1% : 2-2,5
Dosage recommandé: 0,5 -10% selon l'utilisation
Liquide – bidons de 25 kg et Big de 1100 kg.

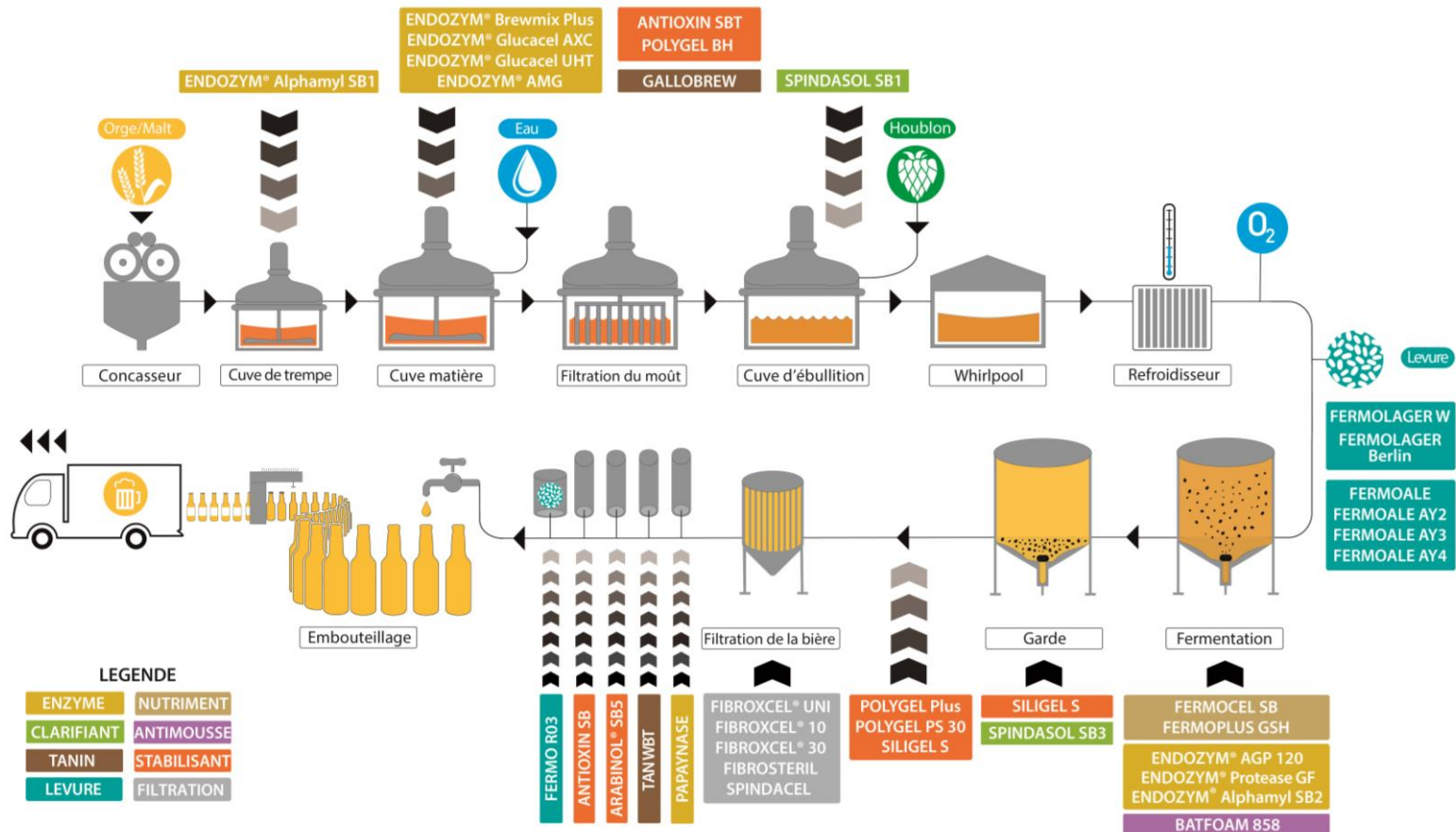
Peracid

Désinfectant à large spectre d'action composé d'acide peracétique et d'eau oxygénée. Utilisé pour la désinfection de l'ensemble des installations. A utiliser avec précaution uniquement sur les matériaux résistants et alliages solides.

Réaction: Acide **pH:** Acide
T°C : ambiante **Dosage recommandé:** 1 %
Liquide – bidons de 25 kg.



PARTENAIRE POUR LA PRODUCTION DE VOTRE BIÈRE



Demandez nos brochures

Découvrez toute notre gamme d'adjuvants brassicoles, d'équipements et de détergents.