

Auxiliares Filtrantes

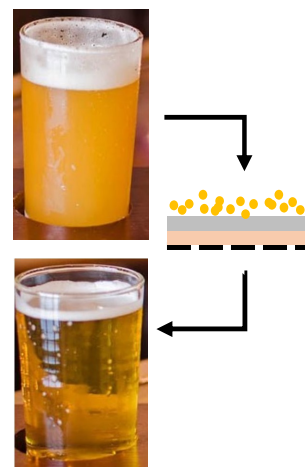
Diatomitas e Fibras de Celulose

Os auxiliares filtrantes (AF) são usados em filtros de telas ou velas metálicas, para obter cervejas límpidas e brilhantes. Sobre as telas ou velas do filtro se depositam as camadas de AF. A cerveja é forçada a permear pela camada, que retém as partículas como células de levedura, sólidos de lúpulo, proteínas ou carboidratos. Não há perda de cor, de espuma ou alteração de sabor com essa operação.

Diatomitas (ou terras diatomáceas) são carapaças de algas fossilizadas, disponíveis em diferentes granulometrias, sendo possível fazer mesclas para obter outras granulometrias. Diatomitas da Prodooze: CA/550 – 1,8 Darcy | CA/500 - 1,1 Darcy | CI/170 - 0,25 Darcy | CI/160 - 0,2 Darcy | CI/150 - 0,06 Darcy

Fibras de Celulose podem ser usadas na filtração de cervejas com dois objetivos:

- Obter um maior brilho pelo polimento;
- Conferir maior “flexibilidade” (evitar rachaduras) das pré-camadas para compensar (i) “choques de pressão” que ocorrem pela abertura e fechamento de válvulas ou (ii) defeitos nas telas ou velas do filtro.

 Cerveja límpida

Aplicação:

Auxiliares filtrantes são dosados em filtros de cerveja para esse fim. Recomenda-se preparar a suspensão de AF em água desaerada, para minimizar a incorporação de oxigênio à cerveja.

As proporções e quantidades de AF a serem usadas dependem fortemente da condição da cerveja a ser filtrada, da turbidez desejada após a filtração e das condições de operação de cada filtro. As recomendações abaixo são uma referência, mas ajustes são comumente necessários.

1ª pré-camada:

- Usar CA/500, opcionalmente com 10 a 30% de fibras de celulose, na proporção de 600 - 800g de AF para cada m² de área filtrante.
- Seu objetivo é sustentar a torta filtrante e ser a segurança final caso partículas passem pelas camadas acima.

2ª pré-camada:

- Usar 50% de CA/500, 50% de CI/160, na proporção de 600 - 800g / m² de área filtrante.
- Seu objetivo é reter as partículas da primeira cerveja que passa no início da filtração.

Dosagem contínua:

- É muito variável com a condição de cada cerveja e cada lote;
- É necessária para evitar a colmatagem (bloqueio) da camada filtrante. Quanto mais fina a camada, mais brilhante sairá a cerveja e mais fechado será o fluxo. O uso de fibras de celulose (5 a 30%) ajuda a aumentar o brilho da cerveja.
- Seu objetivo é seguir formando uma camada que limpe a cerveja e, ao mesmo tempo, mantenha a permeabilidade e o fluxo e cerveja.

Importante: atentar para o volume máximo de sólidos a ser dosado determinado pelo fabricante do filtro.
 Volume úmido dos AF: diatomitas = 3,2 L/kg; celulose = 11,2 L/kg

Apresentação: diatomitas: sacos de 1,5 kg ou 25kg; celulose: sacos de 20kg.

Estocagem: manter em local fresco e seco, evitando umidade e odores fortes.

Validade: Celulose = 2 anos / Diatomitas = indeterminada

Cuidados: Diatomitas não devem ser inaladas. Usar máscara de proteção contra pós.

Diatomitas e Fibras de Celulose são coadjuvantes de tecnologia: produtos utilizados para auxiliar o processo produtivo, melhorando sua eficiência e/ou melhorando a qualidade da cerveja produzida. Estão permitidos pela ANVISA na RDC 64 / 2011 e seu uso **dispensa** declaração no rótulo da cerveja.