

# FOAMSOL (FDC 511)

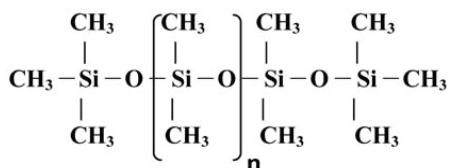
Foamsol es una emulsión en base agua de polidimetilsiloxano diseñada para controlar la producción de espuma en la caldera de ebullición y en los fermentadores.



## CARACTERÍSTICAS

El polidimetilsiloxano es un polímero inerte muy eficaz para el control y la eliminación de espuma.

La disminución de la tensión superficial de la película líquida que forma las burbujas produce el colapso o rotura de estas.



## VENTAJAS

- Mejora del rendimiento de la caldera de ebullición.
- Mejora del rendimiento del fermentador.
- Mantiene intactas las proteínas que ayudan a la retención de espuma.
- Mayor aprovechamiento de los ácidos alfa.
- Eliminación de los problemas generados por el exceso de espuma.
- Optimización de la recuperación de CO<sub>2</sub>.
- Facilita la limpieza de la caldera/fermentador.



## GUÍA RÁPIDA

### VENTAJAS

- Aumenta la capacidad de la caldera de ebullición y de los fermentadores
- Mayor aprovechamiento de los ácidos alfa
- Mantiene intactas las proteínas que ayudan a la retención de espuma

### DOSIFICACIÓN

- 2-10 ml/ hl
- Según el tipo de cerveza y el momento en el que se añade.

### MODO DE EMPLEO

- Añadir Foamsol directamente a la caldera de ebullición o en línea durante el trasiego del mosto al fermentador.



## DOSIFICACIÓN

La dosis óptima de Foamsol depende del tipo de cerveza y del volumen a tratar, así como del momento del proceso en el que se aplica el producto, pero normalmente se añaden entre 2-10 ml por hectolitro.

Se recomienda iniciar pruebas con 4 ml por hectolitro.



## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

Es importante que el polidimetilsiloxano, componente activo del Foamsol, no esté presente en el producto final.

La levadura elimina la mayor parte del compuesto, ya que lo absorbe por la pared celular. El resto se elimina durante el proceso de filtrado o centrifugación. La eliminación se puede demostrar fácilmente mediante un simple experimento (metodología disponible bajo petición).

Dosis de tratamiento de Foamsol (ml/hl)	Espuma (Vida media Rudin, segundos)
0	97.5
1	98.4
2	98.1
4	98.1
8	97.6



## MODO DE EMPLEO

Para lograr un efecto óptimo del producto, es indispensable que este se disperse correctamente. La opción más adecuada es añadir Foamsol en línea durante el trasiego del mosto al fermentador durante el enfriamiento.

Alternativamente, se puede agregar Foamsol en la caldera de ebullición, aunque será necesario aumentar la dosificación del producto, o bien sobre la superficie del mosto fermentando mediante el sistema CIP.



Sin Foamsol – 20 horas



Con Foamsol 4 ml/hl – 20 horas



Sin Foamsol – 31 horas



Con Foamsol 4 ml/hl – 31 horas



## PRÁCTICA CERVECERA

El polidimetilsiloxano es un compuesto que se lleva utilizando con éxito en la industria cervecera, a nivel mundial, desde hace más de 30 años.

Durante todo este tiempo, se han demostrado los beneficios que conlleva su uso en cervecería, sin mostrar efectos negativos sobre la espuma de la cerveza o la estabilidad de su sabor.

### NORMATIVA

Foamsol se utiliza como coadyuvante tecnológico y no como aditivo alimentario en el proceso de elaboración de cerveza, por lo que el polidimetilsiloxano también cumple con los requisitos del Comité Experto en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO/OMS (INS 900a).

### ESTADOS UNIDOS

El polidimetilsiloxano está autorizado por la Food and Drug Administration según la 27CFR173 subpart L section 173.340

### REINO UNIDO Y EC

Polidimetilsiloxano (E900) es un aditivo alimentario autorizado según el Reglamento (CE) n° 1333/2008 (en su versión modificada). También puede utilizarse como coadyuvante tecnológico, ya que cumple con los requisitos de la legislación alimentaria general de la UE (Reglamento (CE) n° 178/2002 y modificaciones posteriores)

### AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

Las Food Standards Code Standard N° 1.3.3 permiten el uso del polidimetilsiloxano como coadyuvante tecnológico

### CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a [abvickers@lallemand.com](mailto:abvickers@lallemand.com)