

## Praktické zkušenosti s filtračními deskami Stabil-S

GABRIELA BASAŘOVÁ, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha  
JOSEF FAKTOR, Pokusné a vývojové středisko OŘPS, Praha

663.444.4  
66. 067.1/3

### 1. Úvod

V článku „Filtrace jako stabilizační metoda“ [1] jsme stručně popsali významnou roli tříslavin, a to jak antokyanogenů, polyfenolů, tak i metylovaných polyfenolů při tvorbě kolojdních zákalů. V tomtéž článku jsme upozornili na způsoby odstraňování určitých podílů tanoidů z piva. Ukázalo se, že účelného snížení obsahu tříslavin se docílí při filtraci v závěrečné výrobní fázi a uvedli jsme výsledky svých sledování vlivu filtrace deskami Stabil-S fy Enzinger na změny zákalotvorných látek v pivě. Protože u modelových várek piva českého typu byly výsledky stabilizace velmi dobré, věnovali jsme se dále bližšímu prověření technologie filtrace deskami Stabil-S a jejich účinnosti po regeneraci. V této práci podáváme přehled praktických poznatků o manipulaci při filtraci a regeneraci desek a analytické hodnoty, které specifikují vliv účinku aktivní složky filtračních desek na kvalitu piva.

### 2. Technologie filtrace piva deskami Stabil-S

Množství piva, které se může stabilizovat přes čtvereční metr stabilizačních desek Enzinger Stabil-S, je dán jednou způsobem výroby piva a obsahem tříslavin v pivě, jednak nároky na jeho trvanlivost.

V jedné čtvrtině čtverečního metru desek Stabil-S je obsaženo takové množství adsorpčního prostředku (ve vodě nerozpustného polyvinylpyrolidonu, PVP), které postačuje k odstranění 70–80 % antokyanogenů z 1 hl piva, které má 50–60 mg antokyanogenů v 1 l piva (normálně chmelené pivo se 100% sypáním ječného sladu). Jedním čtverečním metrem desek Stabil-S (= 7 desek 40 · 40, 3 desky 60 · 60, 1,7 desek 80 · 80) lze tedy plně stabilizovat mezi dvěma regeneracemi 4 hl tohoto piva (předpokládaná fyzikálně chemická stabilita 1 až 2 roky). Pro nižší stabilitu 3 až 6 měsíců, lze stabilizovat přes jeden metr čtvereční filtrační plochy 6 až 8 hl piva. Naopak eventuálního dalšího zvýšení stabilizačního efektu lze dosáhnout odpovídajícím zvětšením filtrační plochy.

Jedním z nejdůležitějších předpokladů získání stejnoměrného stabilizačního efektu je dobré promísení piva z celé partie. Během filtrace snižuje se adsorpční účinnost desek, při plné stabilizaci např. od 100 % až na 50 až 80 % antokyanogenů. Pro úplnou stabilizaci piva potřebného k odstranění minimálně 75 až 80 % antokyanogenů se dosáhne tedy smísením celé partie upraveného piva v jednom přetlačném tanku. Není-li k dispozici dostatečně velký přetlačný tlak, může se k tomuto účelu použít dvou nebo i více stejně velkých přetlačných tanků, přičemž je podmínkou, aby do každého tanku přitékalo za stejnou dobu stejné množství filtrátu, čehož se dosáhne spojením přívodů symet-

trickou výdlicí a dodržením stejného protitlaku v tancích svedením odpouštěcích ventilů přes 1 manometr. Dokonalemu promísení se může ještě napomáhat zaváděním CO<sub>2</sub>.

Stabilizační desky Stabil-S se vyrábějí ve velikostech jako normální filtrační desky pro filtraci nápojů a mohou se zakládat do běžných filtračních souprav. Jejich filtrační efekt a propustnost odpovídá deskám s vysokou filtrační schopností; z hospodářských důvodů je však nutné, aby se jejich filtrační mohutnosti nevyužívalo, aby pivo bylo předfiltrováno, neboť jinak se vlastní prostupnost desek může narušit dříve, než je dostatečně využito jejich stabilizačního efektu po předpokládaném počtu možných regenerací. Při kontinuální stabilizaci piva je nutné střídavě nasazovat dva filtry.

Firma Schenck stabilizuje obdobně tak, že přídavá adsorpční aktivní látky kontinuálně během celé doby filtrace, takže stabilizační efekt je v průběhu filtrace stejnosměrný. Při tomto systému odpadá nutnost dokonalého promísení celé partie a střídavé používání dvou filtrů. Dále se využívají ztráty piva při protláčkách a možnost smísení počátečních i konečných podílů nevhodného složení s celou partíí stabilizovaného piva. Nepodařilo se nám však v literatuře zjistit bližší informace o praktickém využití tohoto způsobu.

### 3. Regenerace desek Stabil-S

Stabilizační desky se regenerují roztokem 0,3 % NaOH. K přípravě roztoku je nutno použít měkké vody, popř. kondenzátu, neboť se nesmí využívat výpavno, které celou regeneraci může narušit zanesením desek. Množství potřebného roztoku je dán počtem čtverečních metrů filtrační plochy (na 1 m<sup>2</sup> 1 l roztoku).

Po skončení stabilizace se filtr proplácne studenou i horlkou vodou, pak se vpouští zvolna teplý regenerační louh, a to zpětně proti směru původní filtrace. Ve filtru se udržuje mírný protitlak při výpustného kohoutu (0,1–0,2 at). Odtekající louh, obsahující tříslaviny, je zprvu zbarven tmavě červenohnědě. Dvě třetiny regeneračního louhu se nechají odteći, zbylá třetina se pak nechá po dobu 30 minut cirkulovat filtrem. Pak následuje proplácnutí horlkou vodou, studenou vodou dále v obou případech při mírném protitlaku, až odtekající voda nevykazuje reakci s fenolftaleinem. Po skončení této úpravy filtru se může normálně střílovat horlkou vodou nebo nasycenou nízkotlakou parou.

### 4. Experimentální část

#### 4.1 Technologie přípravy piv a filtrace

Stabilizační zkoušky piva s deskami Enzinger Stabil-S se konaly v Pokusném a vývojovém stře-

disku v Braníku v poloprovozním měřítku. v roce 1968, ve čtyřech sériích. Ke zkouškám se vyrábělo běžným dvourmutovým způsobem 12° světlé pivo se sladovým sypáním a chmelením 270 g/hl vyrážené mladiny. Hlavní kvašení při použití kvásnic pivovaru Staropramen proběhlo v teplotách 5,0 až 9,5 °C, doba ležení byla asi 10 týdnů při hradicím tlaku 0,55 až 0,60 at. Stabilizovalo se filtrací deskami Stabil-S v deskovém filtru Destila 40.40 bez předfiltrace, protože piva byla vždy dokonale vyčeřena.

Účelem prvních dvou sérií bylo sledovat stabilizační efekt desek bez regeneračních zásahů, ve třetí sérii se tento efekt ověřoval po provedení příslušných regenerací. Vzorky piv se pasterovaly v ponorném pasteru (doba vyhřívání 45 minut do 65 °C, výdrž 20 minut a zchlazení). Pro čtvrtou sérii jsme odebrali z odbytí dva druhy sudového piva, pocházejícího z pivovaru s rozdílnou technologií výroby. Z toho jeden typ piva (tabulka 4 — vzorek B) se vyrábí s 18% surogací cukrem a s nižší dávkou chmele než druhý typ (tabulka 4 — vzorek A), který je čistě sladový.

Účelem těchto zkoušek bylo zjistit, jakého stabilizačního efektu je možné dosáhnout filtrací deskami Stabil-S u hotových piv bez předchozí úpravy technologie.

Všechny vzorky se analyzovaly podle Analytiky EBC [2].

#### 4.2 I. série pokusných zkoušek — vliv filtrace deskami Stabil-S na zvýšení koloidní stability piv s rozdílnou předchozí stabilizační úpravou

V ležáckém sklepě se vedlo pivo třemi různými způsoby. Jedna část se ponechala jako vzorek srovnavací, u druhé se dávkoval tanin 4 g/hl a pivo se po 10 dnech filtrovalo. U třetí partie se při stejném dávkování taninu přidala po filtrace Cristalase 4 g/hl. Všechna piva se zakroužkovala 300 g cukru a 200 ml kvásnic na 1 hl. Vzorky se filtrovaly jednak deskami KK7, jednak deskami Enzinger Stabil-S a deponovaly se v Pokusném a vývojovém středisku v Braníku při 20 °C. Stav těchto vzorků za 11 měsíců po stočení uvádí tabulka 1.

#### 4.3 II. série pokusných zkoušek — vliv filtrace deskami Stabil-S na zvýšení koloidní stability piv s rozdílnou předchozí stabilizační úpravou

Technologický postup výroby a filtrace piv byl stejný jako u prvej sérije. Analytické hodnoty piv z této sérije pokusu jsme podrobněji diskutovali v úvodu citovaného článku. Již u obou prvních dvou sérií jsme si ověřili vysoký stabilizační efekt tohoto způsobu, a to právě u piv bohatých na vysokomolekulární látky, které zvyšují náchylnost především k tvorbě chladového, ale i permanentního zákalu. Blíže jsme specifikovali účinnost aktivní látky v deskách Stabil-S na snížení podílu tříslavin v pivěch různě technologicky upravených a na obsah antokyanogenů, zlepšení barvy i určité stabilizace chuťových vlastností v případě, že se piva při filtrace a stáčení příliš neprovzdušnila. Adsorpční účinnost desek na další složky koloidních zákalů, konkrétně na vysokomolekulární bílkoviny v po-

Tabulka 1

Druh vzorku	Počet dnů do vzniku			trvanlivost
	nepatrné sedliny	postřehnutečné sedliny	zákalu	
srovnávací — desky KK7	46	65	106	65
srovnávací — desky Stabil-S	—	—	—	—
tanin 4 g/hl — desky KK7	79	106	289	106
tanin 4 g/hl — desky Stabil-S	93	137	306	137
tanin 4 g/hl Cristalase 4 g/hl — desky KK7	79	137	—	137
tanin 4 g/hl Cristalase 4 g/hl — desky Stabil-S	—	—	—	—

rování s efektem snížení obsahu tříslavin se ukázala minimální. Předpověď koloidní stálosti podle Schildovy štokovací metody a skutečně zjištěné koloidní stálosti 7 měsíců po stáčení deponovaných vzorků jsou v tabulce 2.

Tabulka 2

Druh vzorku	Počet dnů do vzniku			trvanlivost	štokovací test podle Schilda	předpovídána koloidní stálost
	nepatrné sedliny	postřehnutečné sedliny	zákalu			
srovnávací — desky KK7	52	65	98	65	T <sub>1</sub> T <sub>2</sub>	22—44
srovnávací desky Stabil-S	—	—	—	—	T <sub>16</sub> T <sub>25</sub>	350— 550
tanin 4 g/hl — desky KK7	62	82	139	82	T <sub>1</sub> T <sub>2</sub>	22—44
tanin 4 g/hl — desky Stabil-S	—	—	—	—	T <sub>20</sub> T <sub>28</sub>	440— 616
tanin 4 g/hl — desky KK7 Cristalase 4 g/hl	88	148	—	148	T <sub>1</sub> T <sub>3</sub>	22—66
tanin 4 g/hl — desky Stabil-S Cristalase 4 g/hl	—	—	—	—	T <sub>34</sub>	790

Datum stočení všech výrobků: 10. 7. 1968.

T = počet period zahřívání vzorků při 60 °C (24 hodin 60 °C, 24 hodin 0 °C — tající led) do vytvoření zákalu 2 EBC.

(Pokračování)