

A sörfőző víz

A söripar vízigénye igen nagy.

A vízben oldott sók meghatározzák

- a sör ízét
- a cefrézés során lejátszódó enzimes folyamatokat
- a fermentáció lefolyását, az anyagcsere-termékek összetételét

Különböző sörfőző vizek összetétele

Ionösszetétel (mg/l)	Sörtípus		
	Világos ale Burton	Világos láger Pilsen	Barna láger München
Ca^{2+}	268	7	76
Mg^{2+}	62	2	18
HCO_3^-	280	14	152
SO_4^{2-}	638	5	10
NO_3^-	31	-	-
Cl^-	36	5	2

A vízzel kapcsolatos követelmények

- Megfelelő fizikai, kémiai és mikrobiológiai állapot (az ivóvízszabvány előírásainak megfelelően)
- Megfelelő összetétel

Paraméter	Érték
összkeménység	5 – 7 nk
HCO_3^-	70 – 80 mg/l (3,1 – 3,6 nk)
NO_3^-	0 mg/l
NO_2^-	0 mg/l
SO_4^{2-}	20 mg/l
Fe	1 mg/l
Mn	1 mg/l
pH	5,4

Vízkezelés

- Meszes kezelés
 - Kalcium-karbonát válik ki
- Gipsz adagolás
 - Szekunder foszfátok kicsapátása
- Savazás (ásványi és szerves savak)
- Ioncsere
 - Kation- és anioncserélő gyanták
- Membrántechnika (reverz ozmózis)
 - A tömény oldat oldalán nagy nyomás – az oldószert a permeátumba nyomja