



# POLYGEL PLUS

.....

Stabilizzante colloidale della birra a base di PVPP puro

.....

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Polygel Plus** è costituito da puro PVPP, reso omogeneo tramite un processo di standardizzazione che consente l'adsorbimento dei polifenoli polimerizzabili, per ottimizzare la stabilizzazione colloidale della birra.

Un'eccessiva presenza di sostanze polifenoliche nelle birre, porta ad un'instabilità della limpidezza e a una marcata degradazione del gusto.

L'azione stabilizzante di **Polygel Plus** si manifesta nell'adsorbimento dei polifenoli semplici (proantocianidine e antocianidine) e delle catechine (flavanoidi).

Il dosaggio varia a seconda del tipo di birra, della conservabilità richiesta e della qualità delle materie prime. L'azione adsorbente dipende anche dal tipo di impianto e dalla tecnica di produzione della singola birreria, soprattutto dalla scelta di temperatura e tempo di contatto. Idealmente **Polygel Plus** verrà associato a gel di silice per garantire una completa stabilità colloidale, con un'azione anche verso le proteine instabili.

Grazie alla sua struttura granulometrica standardizzata, **Polygel Plus** è di semplice utilizzo ed è altamente efficace anche con un tempo di contatto limitato:

- è insolubile in acqua e nella maggior parte dei solventi inorganici, non lascia residui;
- preserva il colore, l'aroma, il gusto e la schiuma della birra.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro, ad elevato peso molecolare, in grado di consentire un'ampia superficie di adsorbimento.

## → DOSAGGIO

5-35 g/hL a seconda della temperatura, tempo di contatto e tipo di stabilizzazione richiesta.





## POLYGEL PLUS

### → MODALITÀ D'USO

In filtrazione: **Polygel Plus** viene aggiunto nel dosatore del filtro, operando una sospensione in acqua di 1:7-1:10. Se la birreria dispone di un tank polmone, il dosatore deve essere posizionato controcorrente. In tank: viene utilizzato prima della filtrazione. Il tempo di contatto può variare da poche ore fino a parecchi giorni. Tempi di contatto prolungati non hanno nessuna influenza sulla qualità della birra. Attenzione: la sospensione in acqua deve essere preparata almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Trattandosi di un prodotto lievemente igroscopico, **Polygel Plus** va conservato in ambiente asciutto, mantenendo le confezioni ben chiuse.

Sacchi in PVC da kg 15 netti.

