



# SILIGEL S

.....

Stabilizzante proteico della birra a base di gel di silice a umidità controllata

.....

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Siligel S** è uno stabilizzante che agisce adsorbendo le sostanze proteiche della birra, costituito da gel di silice purissimo appartenente alla categoria degli xerogel, a medio contenuto di umidità.

L'area superficiale di **Siligel S** è molto elevata: ciò assicura al prodotto elevate proprietà adsorbenti.

**Siligel S** consente di mantenere il giusto tenore in azoto proteico, rispetto alle materie prime utilizzate, al sistema produttivo e alla specifica esperienza applicativa del tecnico birraio.

Valori troppo elevati in azoto proteico provocano reazioni di instabilità colloidale, mentre valori bassi possono dare problemi di persistenza della schiuma.

**Siligel S** ha un potere selettivo nell'adsorbimento delle proteine, interessando meno quelle a medio-alto peso molecolare, che svolgono un ruolo importante nella formazione e persistenza della schiuma. Fino a 50 g/hL, non ha effetto sulla stabilità della schiuma.

Il torbido di natura colloidale, che si forma nella birra raffreddata come reazione tra le combinazioni di sostanza proteico-polifenoliche, viene completamente adsorbito nella fase di contatto **Siligel S**-birra.

**Siligel S** non ha alcun effetto negativo sul colore, sul pH e sulle caratteristiche organolettiche della birra trattata.

Non ha effetto sui cicli di filtrazione

La permeabilità di **Siligel S** consente al prodotto di non aver effetto sulla pressione di filtrazione, cosa che avviene abitualmente con gli xerogel tradizionali.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gel di silice.

## → DOSAGGIO

10-100 g/hL.

Le dosi più basse verranno utilizzate per trattamenti che comportino un maggior tempo di contatto **Siligel S**-birra o per birre più stagionate.





# SILIGEL S

## → MODALITÀ D'USO

**Siligel S** può essere impiegato nelle diverse fasi del ciclo produttivo.

In maturazione: con tempi di contatto da un minimo di 15 minuti alle 6-24 ore, per poi essere eliminato in filtrazione.

In filtrazione: miscelare **Siligel S** alla farina fossile, nel dosatore del filtro, ed alluvionarlo in filtrazione.

**Siligel S** è efficace anche con tempi di contatto molto brevi come si è riscontrato in filtrazioni ad alluvionaggio. In questo modo si utilizza meno farina fossile, poichè **Siligel S** agisce anche da coadiuvante di filtrazione. In entrambi i sistemi di utilizzo, al test forzato di stabilità EBC (60-0- 60°C) si riscontra un elevato effetto stabilizzante.

Avvertenze: nel caso si impieghino enzimi proteolitici in un trattamento combinato, è consigliabile aggiungere **Siligel S** in filtrazione finale; l'enzima può essere aggiunto nella birra filtrata prima dell'imbottigliamento.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

**Siligel S** è un prodotto igroscopico. Conservare in luogo asciutto.

Sacchi in PVC con interno in politene da kg 25 netti.

