







POLYGEL PS30

Coadiuvante per la stabilizzazione della birra



→ DESCRIZIONE TECNICA

Polygel PS30 è un coadiuvante tecnologico per la filtrazione e la stabilizzazione della birra.

- È efficace anche con tempi di contatto molto limitati e a basse temperature;
- Consente una miglior distribuzione del prodotto rispetto all'uso di PVPP puro;
- Non lascia residui;
- Migliora il colore, l'aroma, il gusto della birra mentre la schiuma rimane stabile;
- Consente la riduzione delle dosi d'impiego di acido ascorbico, gel di silice e enzima proteolitico.

-> COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gel di silice (SiO₂) a umidità controllata, polivinilpolipirrolidone (PVPP).

→ DOSI D'IMPIEGO

30-70 g/hL a seconda dei tempi di stabilità desiderati.

→ MODALITÀ D'USO

In filtrazione: si usa come un normale coadiuvante, mescolandolo nel dosatore del filtro, operando una sospensione in birra di almeno 1:7-1:10. Quindi lo si dosa in alluvionaggio continuo. In tank: viene dosato tra tank di fermentazione e tank di maturazione.

-> INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Attenzione: la sospensione di Polygel PS30 in birra va preparata almeno 30 minuti prima dell'uso.

--> CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Trattandosi di un prodotto igroscopico, conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 15 netti.

