



POLYGEL PS

Stabilizzante della birra a base di PVPP e gel di silice



→ DESCRIZIONE TECNICA

Polygel PS è un coadiuvante tecnologico ad azione stabilizzante combinata ottenuta sfruttando l'azione del PVPP e dell'idrogel. Vengono impiegati come unico trattamento di stabilizzazione della birra.

Azione stabilizzante: un'eccessiva presenza di sostanze polifenoliche nelle birre porta ad un'instabilità della limpidezza e a una marcata degradazione del gusto. **Polygel PS** forma complessi molto stabili con le sostanze polifenoliche della birra e nello stesso tempo adsorbe le sostanze proteiche.

L'azione stabilizzante si manifesta da un lato, grazie alla presenza del PVPP, nell'adsorbimento dei polifenoli semplici (proantocianidine o antocianidine) e dall'altro invece la componente silicea opera un adsorbimento selettivo sulle proteine a basso e medio peso molecolare, completando così perfettamente la stabilizzazione.

Vantaggi: **Polygel PS** è efficace con tempi di contatto molto limitati: viene formulato secondo le specifiche esigenze di stabilizzazione di ogni singolo cliente; è facilmente disperdibile; preserva il colore, l'aroma, il gusto e la schiuma della birra.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

PVPP, gel di silice.

→ DOSI D'IMPIEGO

20-100 g/hL a seconda del tipo di stabilità desiderato.

→ MODALITÀ D'USO

In filtrazione: si usa come un normale coadiuvante, mescolandolo nel dosatore del filtro, operando una sospensione in acqua deaerata di almeno 1:7-1:10.

In tank: viene utilizzato prima della filtrazione. Tanto più l'azione sarà efficace, tanto più la birra sarà limpida. I tempi di contatto variano da mezz'ora a parecchi giorni; tempi di contatto lunghi non comportano alcun inconveniente. Il dosaggio risulta più efficace se effettuato con pompa dosatrice.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Attenzione: la sospensione in acqua deaerata 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 20 netti.

