SILIGEL S

Estabilizante proteico da cerveja à base de gel de sílica com humidade controlada

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Siligel S é um estabilizante que atua adsorvendo as substâncias proteicas da cerveja, constituído por gel de sílica puríssimo pertencente à categoria dos xerogel, com médio conteúdo em humidade.
A área superficial de **Siligel S** é muito elevada: o que assegura ao produto elevadas propriedades adsorventes.

Siligel S permite manter o correto teor em azoto proteico em relação às matérias-primas utilizadas, ao sistema de produção e à específica experiência aplicativa do técnico cervejeiro.
Valores muito elevados em azoto proteico provocam reações de instabilidade coloidal, enquanto valores baixos podem dar origem a problemas de persistência da espuma.

Siligel S possui um poder seletivo na adsorção das proteínas, exceto as de médio alto peso molecular, que desenvolvem um papel importante na formação e na persistência da espuma.
Até aos 50 g/hL não tem qualquer efeito sobre a estabilidade da espuma.

A turvação de natureza coloidal que se forma na cerveja arrefecida como reação entre as combinações de substâncias proteico polifenólicas é completamente adsorvida durante a fase de contacto **Siligel S**/cerveja.

Siligel S não tem qualquer efeito negativo sobre a cor, sobre o pH e sobre as características organoléticas da cerveja tratada.
Não prejudica os ciclos de filtração.

A permeabilidade de **Siligel S** faz com que o produto não tenha qualquer efeito na pressão de filtração, o que é usual acontecer com os tradicionais xerogel.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gel de sílica puro.

DOSES RECOMENDADAS

10-100 g/hL.
Doses mais baixas serão utilizadas para tratamentos que comportem períodos de contacto mais prolongados entre **Siligel S**/cerveja ou para cervejas estagiadas.

Referência: SILIGEL_S_TDS_PT_0290425_BEER_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

SILIGEL S

MODO DE APLICAR

Siligel S pode ser utilizado em diferentes fases do ciclo produtivo.
Em maturação: com tempos de contacto de um mínimo de 15 minutos até 6-24 horas para depois ser eliminado na filtração.
Em filtração: misturar **Siligel S** ao kieselgur, no doseador do filtro e aluvionar em filtração.
Siligel S é eficaz mesmo com tempos de contacto muito curtos, como os normalmente encontrados na filtração por aluvião. Desta forma, utiliza-se menos kieselgur visto que **Siligel S** funciona também como coadjuvante de filtração. Em ambos os casos, no teste forçado de estabilidade EBC (60-0-60°C) confirma-se um elevado efeito estabilizante.

Precauções: caso sejam utilizadas enzimas proteolíticas num tratamento combinado, é aconselhado adicionar **Siligel S** na filtração final; a enzima pode ser adicionada na cerveja filtrada antes do engarrafamento.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

SILIGEL S é um produto higroscópico. Conservar em local seco.

Sacos em PVC com interior em polietileno com 25 kg.

Referência: SILIGEL_S_TDS_PT_0290425_BEER_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com