



POLYGEL BH

.....
 Selektiver Stabilisator und Stabilisator aus der Brauerei



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Polygel BH ist ein spezifischer Würzestabilisator, der dank seiner kombinierten Verarbeitungshilfsmittel, die durch die Verwendung von ausgewähltem PVPP und SiO₂ unter kontrollierter Feuchtigkeit gewonnen werden, sowohl auf Eiweiße als auch auf Tannoide wirkt.

Überschüssige polyphenolische Stoffe in Rohstoffen führen zu instabiler Klarheit, Stabilität mit möglicher Geschmacksverschlechterung. Betrachtet man einen traditionellen Trub, der zu 60 % aus Eiweißen und zu 40 % aus Polyphenolen besteht, bildet **Polygel BH** hochstabile Komplexe mit polyphenolischen Substanzen in der Würze und adsorbiert auch Eiweißstoffe: Die Effizienz des Whirlpools kann erreicht werden, verbessert aber auch die folgenden Schritte beim Herstellungsprozess von Bier:

- bessere Sammwürzesammlung durch verbesserte Verdichtung;
- Optimierung der Gärungszeit;
- bessere Filtrierbarkeit (Druck, DE-Dosierung, Trübung EBC 90° und 25°);
- einfachere Stabilisierung, die eine geeignete Effizienz (geringeres Volumen) sowie qualitative und wirtschaftliche Vorteile mit sich bringt.

Die stabilisierende Wirkung von **Polygel BH** zeigt sich in der erwarteten Adsorption der einfachen Polyphenole (Protoanthocyane und Anthocyane) in der Würze. Danach übt die Kieselsäurekomponente eine selektive Adsorption von Eiweißen mit mittlerem Molekulargewicht aus und vervollständigt so die stabilisierende Wirkung während der Reifung und/oder Filtration . Dies bedeutet, dass eine solche Behandlung eine Reduzierung des Stabilisators sowie eine Effizienz der Qualität (Trübung, Haltbarkeit) und der Kosten pro Hektoliter der gesamten Behandlung mit sich bringt.

Polygel BH ist auch bei begrenzten Einwirkzeiten hochwirksam und wird nach den spezifischen Klärungsbedürfnissen jeder einzelnen Brauerei formuliert. Eine solche vorausschauende Behandlung hilft der Produktion, ein qualitativ hochwertiges Bier gemäß Ihren Spezifikationen zu erhalten. Das Produkt bewahrt die Farbe, das Aroma und den Geschmack des Biers und hat keinen Einfluss auf den Schaum.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kieselgel, Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP).

→ DOSIERUNG

10-40 g/hl.





POLYGEL BH

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Im Maischbottich nach der Verzuckerung und vor der Würzefiltration oder in der Sudpfanne 5-10 Minuten vor dem Überlauf der Würze in den Whirlpool. **Polygel BH** setzt sich automatisch mit dem Trub ab, nachdem eine selektive Menge einfacher Polyphenole und Eiweiße adsorbiert wurde.

Hinweis: Es ist sinnvoll Labortests durchzuführen, um die Klärwirkung mit einem Test zu vergleichen und folglich die Dosierung zu optimieren; auf diese Weise kann das beste Preis-Leistungs-Verhältnis erreicht werden. AEB-Techniker stehen Ihnen für jede Unterstützung vom Labortest bis zur Schnellgärprobe am fertigen Bier zur Verfügung.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es handelt sich um ein leicht hygroskopisches Produkt und muss daher trocken gelagert werden.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 5 kg.

Beutel mit 15 kg Nettogewicht.

