



POLYGEL PS30

Adjuvant pour la stabilisation de la bière



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Polygel PS30 est un adjuvant technologique pour la filtration et la stabilisation de la bière.

- Il est efficace même avec des temps de contact très courts et à basse température ;
- Il permet une meilleure distribution du produit par rapport à l'utilisation de PVPP pur ;
- Il ne laisse aucun résidu ;
- Il améliore la couleur, l'arôme et le goût de la bière, tandis que la mousse reste stable ;
- Il permet de réduire les doses d'acide ascorbique, de gel de silice et d'enzyme protéolytique.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Gel de silice (SiO₂) à humidité contrôlée, polyvinylpolypyrrolidone (PVPP).

→ DOSES D'EMPLOI

30-70 g/hL selon les temps de stabilité désirés.

→ MODE D'EMPLOI

En filtration : il doit être utilisé comme un adjuvant normal, en le mélangeant dans le doseur du filtre, en faisant une suspension de bière d'au moins 1:7-1:10. Il doit ensuite être dosé par alluvionnage continu.
En cuve : il doit être dosé entre la cuve de fermentation et la cuve de maturation.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Attention : la suspension de **Polygel PS30** dans la bière doit être préparée au moins 30 minutes avant l'utilisation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

S'agissant d'un produit hygroscopique, conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

Sacs de 15 kg net.

