



POLYGEL BH

Estabilizante a base de PVPP e gel de sílica

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Para o consumidor as características organolépticas da cerveja, como sabor, aroma e cor são fundamentais para que a cerveja seja considerada um produto de qualidade. Todas as cervejarias têm a própria receita para atingir a estabilização ideal, algumas recorrem aos Géis de Sílica, outras ao PVPP, outras utilizam ambos os produtos. Quando se deseja obter uma eliminação equilibrada das frações polifenólicas e protéicas, com a finalidade de evitar a drástica eliminação de um dos dois componentes, o ideal é recorrer à combinação dos dois estabilizantes.

A utilização de PVPP "descartável" causa problemas na distribuição das partículas sobre a superfície filtrante, pois, apresenta uma granulometria diferenciada (entre 1 a 450 μ). A presença de Gel de Sílica na formulação, melhora a distribuição do produto pela superfície do filtro durante a filtração. Por isso, a AEB desenvolveu coadjuvantes especiais à base de PVPP e Gel de Sílica que permite solucionar os problemas causados com a utilização de PVPP a perder e que atua tanto sobre as substâncias polifenólicas quanto sobre as proteínas.

Polygel BH adsorve as substâncias protéicas, graças a presença de derivados de sílica e atua sobre os polifenóis simples (flavonóides e catequinas) graças a presença de PVPP.

Vantagens:

É efetivo mesmo em condições onde o tempo de contato é limitado.

É de fácil dissolução e se distribui uniformemente sobre a superfície filtrante.

Preserva a cor, aroma, sabor e espuma da cerveja.

A permeabilidade, utilizando-se PVPP e Gel de Sílica em sinergia, é maior do que utilizar cada produto separadamente, assegurando assim ciclos de filtração mais longos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gel de Sílica, PVPP.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL.





POLYGEL BH

→ MODO DE APLICAR

No recipiente de obtenção do mosto: depois da sacarificação do mosto, antes do mash out. Pode ser adicionado no tanque de massa, após a fase de sacarificação (73º), até a fase de fervura. Quanto antes for adicionado, maior será a absorção sobre polifenóis instáveis e proteínas de alto peso molecular. Para mosto utilizando um percentual alto de maltes especiais, possível combinar o uso do **Polygel BH** (até a sacarificação) com o Spindasol SB1 (final da fervura), com a finalidade de otimizar a viscosidade, o rendimento e a estabilidade até a cerveja engarrafada.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

O produto é higroscópico. Conservar em local fresco, seco.

Caixa de 15 kg.

