



POLYGEL BH

Estabilizante selectivo y estabilizante para la sala de cocción

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Polygel BH es un estabilizante específico para mostos que actúa sobre las proteínas y los polifenoles gracias a un proceso combinado, obtenido por utilización de PVPP seleccionado y SiO₂ a humedad controlada.

Una excesiva presencia de sustancias polifenólicas en las materias primas, conduce a una inestabilidad en la limpidez y a una marcada degradación del gusto. Considerando un trub convencional compuesto de 60% de proteínas y un 40% de polifenoles, **Polygel BH** forma complejos sumamente estables con las sustancias polifenólicas del mosto y también adsorbe selectivamente sustancias proteicas. La eficacia del Whirpool puede ser incrementada, pero también se mejoran las siguientes etapas del proceso:

- Mejor compactación del trub.
- Optimización del tiempo de fermentación.
- Mejor filtrabilidad (presión, dosificación de tierra de diatomea, turbidez EBC 90° y 25°).
- Estabilización sencilla que permite una mayor eficacia de las partículas (menor dosificación), con unas ventajas económicas y cualitativas.

La acción estabilizante del **Polygel BH** se manifiesta, por un lado, por la anticipación en la adsorción de sustancias polifenólicas simples en el mosto (protoantocianidinas y antocianidinas), por otro lado, el componente silíceo ejerce una acción selectiva de la adsorción de proteínas de bajo y medio peso molecular, completando así una perfecta estabilización durante la maduración y la filtración. Esto quiere decir, que la utilización de **Polygel BH** conlleva a una reducción del uso de estabilizantes coloidales y una mejora de la calidad (turbidez, "shelf life") y del coste por hectolitro del tratamiento global.

Polygel BH es muy efectivo con cortos tiempos de contacto y puede ser específicamente formulado para cubrir las necesidades de clarificación y estabilización de cada cervecera. Este tratamiento permitirá mantener los estándares de calidad, preservando color, aroma y espuma.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gel de sílice, Polivinilpirrolidona (PVPP).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.





POLYGEL BH

→ FORMA DE EMPLEO

En el depósito de mosto: después de producirse la sacarización del mosto, antes del mash out.

En caldera de mosto: Se utiliza al final de la ebullición, 5 o 10 minutos antes del trasiego al whirlpool.

Polygel BH automáticamente precipitará con el trub, arrastrando por adsorción selectiva polifenoles simples y proteínas.

Nota: Es interesante realizar un test de laboratorio para comparar el efecto clarificante y estabilizador frente a un testigo, con la finalidad de optimizar la dosificación y alcanzar un buen ratio calidad/coste. Los técnicos de AEB permanecen a su disposición desde los test de laboratorio hasta el test forzado de la cerveza final.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Tratándose de un producto higroscópico, conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 15 kg netos.

