



POLYGEL BH

Stabilizzante selettivo e stabilizzante per birrifici



→ DESCRIZIONE TECNICA

Polygel BH è uno specifico stabilizzante per mosti che agisce sia sulle proteine che sui tannoidi, grazie ai suoi coadiuvanti di processo combinati, ottenuti utilizzando PVPP selezionato e SiO₂ a umidità controllata.

Un'eccessiva presenza di sostanze polifenoliche nelle materie prime, porta ad un'instabilità della limpidezza e a una stabilità con possibile degradazione del gusto. Considerando un torbido tradizionale composto al 60% da proteine e al 40% da polifenoli, **Polygel BH** forma complessi altamente stabili con le sostanze polifenoliche del mosto e adsorbe anche le sostanze proteiche: si può raggiungere l'efficienza del whirlpool, ma si possono migliorare anche le seguenti fasi del processo di produzione della birra:

- miglior raccolta del mosto tramite una migliore compattazione;
- ottimizzazione dei tempi di fermentazione;
- migliore filtrabilità (pressione, dosaggio DE, torbidità EBC 90° e 25°);
- stabilizzazione più semplice, che consente un'efficacia delle particelle (minor volume) e benefici qualitativi ed economici.

L'azione stabilizzante di **Polygel BH** è dimostrata dall'adsorbimento anticipato dei polifenoli semplici (proantocianidine e antocianidine) nel mosto, poi il componente a base di silicio esercita un adsorbimento selettivo delle proteine a medio peso molecolare, completando così l'effetto stabilizzante durante la maturazione e/o filtrazione. Significa che tale trattamento porterà ad una riduzione di stabilizzante come pure al miglioramento della qualità (torbidità, conservazione) e alla riduzione del costo per ettolitro dell'intero trattamento.

Polygel BH è molto efficace anche con tempi di contatto limitati ed è formulato secondo le specifiche esigenze di chiarifica della singola birreria: questo trattamento preventivo aiuterà la produzione ad ottenere una birra di alta qualità, conformemente alle specifiche della birreria. Preserva il colore, l'aroma e il gusto della birra e non ha effetto sulla schiuma.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gel di silice, polivinilpolipirrolidone (PVPP).

→ DOSI D'IMPIEGO

10-40 g/hL.





POLYGEL BH

→ MODALITÀ D'USO

Nel tino d'ammestamento dopo l'avvenuta saccharificazione e prima della filtrazione del mosto, oppure nella caldaia di bollitura, 5-10 minuti prima del passaggio del mosto al whirlpool. **Polygel BH** sedimenterà automaticamente con il torbido dopo aver adsorbito una quantità selettiva di polifenoli semplici e proteine. Nota: è possibile effettuare prove di laboratorio per confrontare l'effetto chiarificante, per poi ottimizzare il dosaggio e ottenere il miglior rapporto qualità/prezzo.

I tecnici di AEB sono a vostra disposizione per assistenza dalle prove di laboratorio al forcing test sulla birra finita.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Trattandosi di un prodotto igroscopico, conservare in luogo fresco e asciutto.

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 5.

Sacchi da kg 15 netti.

