



SILIGEL

.....
 Stabilizzante proteico della birra

→ DESCRIZIONE TECNICA

Stabilizzante della birra ad azione adsorbente selettiva sulle sostanze proteiche, costituito da gel di silice purissimo.

Siligel non ha effetti negativi sul colore, sul pH e sulle caratteristiche organolettiche della birra trattata.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gel di silice.

→ DOSAGGIO

10-100 g/hL.

Le dosi più basse verranno utilizzate per trattamenti che comportino un maggior tempo di contatto

Siligel-birra o per birre più stagionate.

→ MODALITÀ D'USO

In tank: con tempi di contatto da 15 minuti alle 6-24 ore, per poi essere eliminato in filtrazione.

In filtrazione: miscelare **Siligel** alla farina fossile, nel dosatore del filtro, o in dosatore a parte ed alluvionarlo in filtrazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Siligel** lontano da luoghi caldi e molto asciutti, può perdere di peso per perdita di umidità.

Sacchi kg 25 netti.

