



# SILIGEL S

Estabilizante proteico da cerveja à base de gel de sílica com humidade controlada

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Siligel S** é um estabilizante que atua adsorvendo as substâncias proteicas da cerveja, constituído por gel de sílica puríssimo pertencente à categoria dos xerogel, com médio conteúdo em humidade. A área superficial de **Siligel S** é muito elevada: o que assegura ao produto elevadas propriedades adsorventes.

**Siligel S** permite manter o correto teor em azoto proteico em relação às matérias primas utilizadas, ao sistema de produção e à específica experiência aplicativa do técnico cervejeiro. Valores muito elevados em azoto proteico provocam reações de instabilidade coloidal, enquanto que valores baixos podem dar origem a problemas de persistência da espuma.

**Siligel S** possui um poder seletivo na adsorção das proteínas, exceto as de médio alto peso molecular, que desenvolvem um papel importante na formação e na persistência da espuma. Até aos 50 g/hL não tem qualquer efeito sobre a estabilidade da espuma.

A turvação de natureza coloidal que se forma na cerveja arrefecida como reação entre as combinações de substâncias proteico polifenólicas é completamente adsorvida durante a fase de contacto **Siligel S**/cerveja.

**Siligel S** não tem qualquer efeito negativo sobre a cor, sobre o pH e sobre as características organoléticas da cerveja tratada. Não prejudica os ciclos de filtração.

A permeabilidade de **Siligel S** faz com que o produto não tenha qualquer efeito na pressão de filtração, o que é usual acontecer com os tradicionais xerogel.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gel de sílica puro.

## → DOSES RECOMENDADAS

10-100 g/hL.

Doses mais baixas serão utilizadas para tratamentos que comportem períodos de contacto mais prolongados entre **Siligel S**/cerveja ou para cervejas estagiadas.





## SILIGEL S

### → MODO DE APLICAR

**Siligel S** pode ser utilizado em diferentes fases do ciclo produtivo.

Em maturação: com tempos de contacto de um mínimo de 15 minutos até 6-24 horas para depois ser eliminado na filtração.

Em filtração: misturar **Siligel S** ao kieselgur, no doseador do filtro e aluvionar em filtração. **Siligel S** é eficaz mesmo com tempos de contacto muito curtos, como os normalmente encontrados na filtração por aluvião. Desta forma, utiliza-se menos kieselgur visto que **Siligel S** funciona também como coadjuvante de filtração. Em ambos os casos, no teste forçado de estabilidade EBC (60-0-60°C) confirma-se um elevado efeito estabilizante.

Precauções: caso sejam utilizadas enzimas proteolíticas num tratamento combinado, é aconselhado adicionar **Siligel S** na filtração final; a enzima pode ser adicionada na cerveja filtrada antes do engarrafamento.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

**SILIGEL S** é um produto higroscópico. Conservar em local seco.

Sacos em PVC com interior em polietileno com 25 kg.

