



# POLYGEL Plus

.....

用于保持啤酒胶体稳定性的纯PVPP稳定剂

.....

## → 技术说明

**Polygel Plus**是纯PVPP制剂，通过标准化系统达到均质化水平，实现对可聚合多酚物质的吸附，从而优化啤酒的胶体稳定性。

啤酒中过量的可氧化多酚物质会导致澄清度的不稳定和风味的显著降低。

**Polygel Plus**的稳定作用表现为对简单多酚（原始花青素和花青素）和儿茶素（类黄酮）的吸附。

用量因啤酒类型、所需达到的保质期和原料质量的差异而不同。吸附作用还取决于各个啤酒厂的设备和技术，尤其是温度选择和接触时间。理想情况下，**Polygel Plus**将与硅胶共同作用，赋予啤酒完美的胶体稳定性，同时也作用于不稳定的蛋白质。

得益于其标准化的粒度结构，即使在有限的接触时间下，**Polygel Plus**仍易于使用且效果显著。

- 不溶于水和大多数有机溶剂，无残留；
- 保持啤酒的色泽、香气、风味和泡沫。

## → 成分和技术特征

高分子量纯聚乙烯基聚吡咯烷酮（PVPP），具有较大的吸附表面积。

## → 用量

5-35克/百升，根据温度、接触时间和所需的稳定效果确定具体用量。

## → 使用说明

用于过滤：将**Polygel Plus**添加到过滤设备的计量添加装置中，按照1: 7-1: 10的比例制成水悬浮液。如果啤酒厂配备有缓冲罐，计量添加装置应置于缓冲罐之前。

用于罐内：在过滤前使用。接触时间可从几个小时到几天不等。延长接触时间对啤酒质量无任何影响。

注意：必须在使用前至少30分钟完成水悬浮液的制备。

## → 储存方法和包装形式

**Polygel Plus**略带吸湿性，必须存放于干燥处，并保持包装袋密闭。

15千克/袋。

