



POLYGEL BH

糖化车间使用的硅胶PVPP复合稳定剂

→ 技术说明

Polygel BH是一种特殊的麦汁稳定剂，该稳定剂是由在特定湿度下选定的聚乙烯吡咯烷酮PVPP和二氧化硅SiO₂加工组合而成，可以同时作用于蛋白质和单宁。

原料中过量的多酚物质会影响酒液的透明度、稳定性，导致啤酒风味降低。传统情况下，热凝固物是由60%的蛋白质和40%的多酚物质组成的。**Polygel BH**可以与麦汁中的多酚物质形成高度稳定的复合物，还可以吸附蛋白质物质，从而提高回旋沉淀的速率，也使啤酒生产的后续工序得到改善：

- 沉淀更加紧实，从而使麦汁收得率增加；
- 缩短发酵时间；
- 麦汁过滤的优化（压力、硅藻土用量、90°浊度EBC、25°浊度EBC）；
- 稳定性的优化，从而获得更高效率（更小体积）热凝固物、更优质的麦汁和更高的经济效益。

Polygel BH的稳定作用，首先体现在它对麦汁中简单多酚物质（原花青素和花青素）吸附能力上，然后二氧化硅对中等分子蛋白质的进行选择性吸附，最后在发酵和过滤过程中完成稳定效果。这就意味着，在麦汁中使用**Polygel BH**稳定剂可以减少稳定剂使用量、提高产品质量（浊度、保质期）并降低单位成本。

使用**Polygel BH**稳定剂，能够在短时间内实现其稳定效果，而且该产品还可以根据不同啤酒的澄清需求进行配制。这将有助于使用者根据自身要求，酿造出特性显著的啤酒。**Polygel BH**能够保留啤酒的色泽、芬芳、风味，且对泡持没有影响。

→ 成分和技术特征

硅胶，聚乙烯吡咯烷酮（PVPP）。

→ 用量

10-40 g/hL.

→ 使用说明

可以在糖化后、麦汁过滤前加入糖化锅中，也可以在麦汁转到回旋沉淀前，预先5-10分钟加入煮沸锅中。在有选择性完成对单一多酚物质和蛋白质物质的吸附后，**Polygel BH**将伴随热凝固物自动沉降到底部。

备注：可以通过实验室的测试来对比澄清效果，以便确定达到最佳质量/成本比的恰当用量。**AEB**技术人员可随时为您提供从实验室测试到成品啤酒强化试验的必要帮助。

→ 储存方法和包装形式

本产品略带吸湿性，必须存放于干燥处。

500克/包，每箱500克*10包。

15千克/包。

