



# SILIGEL S

硅胶 - 湿度受控 - 用于啤酒的蛋白质稳定剂

## → 技术说明

**Siligel S**是一种通过吸附啤酒中的蛋白质物质来发挥作用的稳定剂，由干凝胶级别的高纯度硅胶制成，具有中等湿度。其表面积非常大，因此吸附性能非常出色。**Siligel S**能够使蛋白氮保持在合适的水平。蛋白氮含量与所用原料、生产系统和酿造工艺人员的具体生产经验有关，含量过高会引起影响胶体稳定的不良反应，而含量过低则可能导致泡沫持久性方面的问题。**Siligel S**对蛋白质的吸附作用具有选择性，几乎不与对泡沫形成和保持起到重要作用的中高分子量的蛋白质反应。即使用量高至50克/百升，**Siligel S**也不会影响泡沫稳定性。在**Siligel S**与啤酒接触期间，冷藏啤酒中因蛋白质与多酚物质结合而形成的胶体浑浊被完全吸附。**Siligel S**对啤酒的色泽、pH值和感官特性无负面影响。与传统干凝胶一样，**Siligel S**的渗透率对过滤过程中的压力变化没有负面影响。

## → 成分和技术特征

硅胶。

## → 用量

10-100克/百升。

在**Siligel S**与啤酒接触时间较长的阶段使用时，或在熟化时间较长的啤酒中使用时，用量较低。

## → 使用说明

**Siligel S**可在生产的各个阶段使用。

用于熟化或换罐期间：接触时间从15分钟到6-24小时不等，然后通过离心和过滤去除。

用于过滤过程中：可将**Siligel S**与硅藻土一起，在过滤设备的计量添加器中制备。即使接触时间非常短，**Siligel S**的效果也非常显著，用于流加过滤通常也具有相同效果。由于**Siligel S**还可以起到助滤作用，这种使用方式可以节约硅藻土使用量。以上两种情况下，通过强化试验检测，将会展现非常好的稳定性。

备注：如果与蛋白水解酶联合使用，建议在过滤过程中添加**Siligel S**，在灌装前已过滤的啤酒中添加酶制剂。

## → 储存方法和包装形式

**Siligel S**具有吸湿性。存放于干燥处。

25千克/袋。

