



SILIGEL S

Estabilizante proteico da cerveja

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Siligel S é um estabilizante que actua ad sorvendo assubstâncias proteicas da cerveja. Constituído por gel de sílica puro, per tencentente à categoria dos xerogel, com médio conteúdo de humidade. A área superficial de **Siligel S** é muito e levada, o que assegura ao produto e leva das proprie da des ad sorventes .

Siligel S permite mantero correcto teorem azoto proteico em relaçãoàs matérias primas utilizadas, ao sistema de produção e à específica experiência applicativa do técnico cerve jeiro. Valores de masia do elevados em azoto proteico provocam reacções de instabilida de coloidale nquanto que valor es baixos podem darorige ma problemas de persistência da es pua.

Siligel S possuium a acção se lectiva na adsorção das proteínas excepto as de médio alto peso molecular, as qua is desempe nha mum a importante função na formação e na persistência da espuma. Até a os 50 g/h L ã otem qualque refeitos obre a estabilidad e da espuma.

A turvaçã o de natur eza coloidal que se forma na cerveja arrefecida como reacção entre as combinações de substâncias proteico polifenólicas é completamente adsorvida durante a fase decontacto Siligel cerveja.

É organo lepticamente inerte **Siligel S** ão tem qualque refeito negativo nacor, no pH e nas caracerísticas organolépticas da cerveja tratada . A permeabilid ad ede **Siligel S** faz com queo produto ão tenha qualque refeito na pressão de filtração, o que éusu ala contecer comos tradicionais xerogel.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gel de sílica puro, pertencente à categoria dos xerogel, com médio conteúdo de humidade.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-50 g/hL.

Doses mais baixas serão utilizadas para tramentos 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, tem-se menor utilização de kieselgur visto que **Siligel S** funciona também como coadjuvante de filtração. Em ambos os casos, ao teste rápido 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 em paletes com 600 kg.

