



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

### Craft PVPP

#### FORMULIERUNG

Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) rein.

#### ANWENDUNGSBEREICH

CRAFT PVPP ist ein Kolloidstabilisator für Bier zum einmaligen Gebrauch, er wirkt durch Adsorption von Polyphenolen (Proanthocyanidine oder Anthocyanidine) und Catechinen (Flavonoide).

#### ZUBEREITUNG

Mit CRAFT PVPP und entlüftetem Wasser eine ungefähr 10%-ige Lösung zubereiten, 30 bis 60 Minuten lang quellen lassen. Dem Bier während der Umfüllung in den Lagertank oder im Lagertank oder im Dosiergerät des Anschwemmtanks auf homogene Weise zudosieren. Für eine optimale Wirkung von CRAFT PVPP ist eine Kontaktzeit von einigen Minuten notwendig.

#### DOSIERUNG

Dosierung: 5-50 g/hL je nach gewünschter kolloidaler Stabilität.

#### TECHNOLOGISCHE NUTZEN

- Beseitigt selektiv die instabilen Polyphenole, die für den Eiweiß-Tannin-Trub verantwortlich sind,
- Trägt zur Schonung der sensorischen Eigenschaften bei,
- Beeinträchtigt in keiner Weise die für die Schaumbildung entscheidenden Eiweiße, noch den Geschmack des Biers,
- Kann in Kombination mit anderen Stabilisierungsmitteln verwendet werden (zum Beispiel mit Kieselgel),
- In Bier unlöslich, wird bei der Filtration vollständig beseitigt,
- Keine Kennzeichnungspflicht auf dem Bieretikett.

#### EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform & Farbe	Weißes Granulat
Feuchtigkeit	<5%
Schwefelassche	<0,5%
Zink	< 5 mg/kg
Blei	< 2 mg/kg
Quecksilber	< 1 mg/kg
Arsen	< 3 mg/kg

Cadmium	< 1 mg/kg
Sulfate	<1000 mg/kg
Schwermetalle (in H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	< 10 mg/kg
Gesamtstickstoff	11 - 12,8%
Salicylsäuretest	Activity at 30%
Absorption von Önocyanin	≥ 30%

#### LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern. Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

#### VERPACKUNG

19,96 kg-Kanister.  
200 g-Beutel.

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

# Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)