



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Craft PVPP

FORMULACIÓN

Polyvinilpolipirrolidona (PVPP) puro.

CAMPO DE APLICACIÓN

CRAFT PVPP è uno stabilizzante colloidale della birra ad uso unico, agisce per assorbimento dei polifenoli (proantocianidine o antocianidine) e le catechine (flavonoidi).

MODO DE EMPLEO

Prepare una solución CRAFT PVPP al 10 % en agua sin aireación, deje que la solución se rehidrate durante 30 a 60 minutos. Dosificar homogéneamente en la cerveza durante el trasiego o en el tanque de protección o en la bandeja de dosificación del filtro. Se requiere un tiempo de contacto de unos pocos minutos para una eficiencia óptima de CRAFT PVPP.

DOSIS RECOMENDADAS

Dosis: 5 a 50 g/hL dependiendo del nivel de estabilidad coloidal deseado.

VENTAJAS TECNOLOGICAS

- Elimina selectivamente los polifenoles inestables que causan el trastorno proteo-tánico.
- Contribuye al mantenimiento de la calidad organoléptica,
- Ningún impacto en las proteínas pro-espuma o el sabor de la cerveza,
- Se puede usar en combinación con otros estabilizadores (gel de sílice, por ejemplo),
- Insoluble en cerveza, se elimina completamente durante la filtración,
- No requiere etiquetado de cerveza.

ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Gránulos blancos
Humedad	< 5 %
Ceniza	< 0,5 %
Zinc	< 5 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg

Cadmio	< 1 mg/kg
Sulfatos	< 1000 mg/kg
Metales pesados (en H ₂ SO ₄)	< 10 mg/kg
Nitrógeno	11 à 12,8 %
Prueba de ácido salicílico	Actividad a 30 %
Absorción de oenocianina	≥ 30 %

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 200 g. Barril de 19,96 kg.

CC/22-08-2019

Para uso en cervecería. Para el desarrollo de productos para consumo humano directo. Información dada como indicación tal y como está, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en los procesos alimentarios por el Comité Mixto de Expertos fao/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) y la FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al adecuado cumplimiento de la legislación y normas locales en vigor.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu