



FORMULACIÓN

PolyStab es un estabilizador a base de polivinilpolipirrolidona (PVPP) pura y gel de sílice.

CAMPO DE APLICACIÓN

PolyStab es un estabilizador coloidal de cerveza de un solo uso, que actúa por adsorción de polifenoles (pro-antocianidinas o antocianidinas) y catequinas (flavonoides) y proteínas inestables de la cerveza.

INSTRUCCIONES DE USO

Prepare una solución de PolyStab al 10-15% aproximadamente en agua desgasificada o cerveza clarificada o filtrada, déjela rehidratar durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando, y dosifique uniformemente.

DOSIS RECOMENDADAS

En la cervecería: de 5 a 20 g/hL al final de la ebullición, antes de la transferencia al Whirlpool, para facilitar la compactación de los turbios y favorecer la estabilización de las proteínas y los taninos.

En el bloque frío: de 20 a 60 g/hL durante la travesía o en el tanque de retención o el tanque de dosificación del filtro aluvial, según el nivel de estabilidad coloidal deseado.

VENTAJAS TECNOLÓGICAS

- Durante la elaboración, favorece la precipitación y compactación de los turbios, durante el almacenamiento, favorece la clarificación de la cerveza,
- Elimina selectivamente los polifenoles y las proteínas inestables que provocan el enturbiamiento en frío,
- Ayuda a mantener las cualidades organolépticas,
- No afecta a las proteínas pro-espumantes ni al sabor de la cerveza,
- Insoluble en la cerveza, se elimina completamente durante la filtración,
- No requiere el etiquetado de la cerveza.

ESPECIFICACIONES

Aspecto y color	Polvo blanco	Humedad	27% ± 5%
pH	5-7	SiO ₂	45,5% ± 5%

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Sacos de 10 kg.
- Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10 °C en su envase original sin abrir. Conservar en su envase original hermético, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respete la fecha de caducidad que figura en el envase. Utilícelo inmediatamente después de abrirlo.

PF/12-01-2022. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. La información se da a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.