



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA

PolyStab

FORMULAZIONE

PolyStab è uno stabilizzante a base di polivinilpolipirrolidone puro (PVPP) e gel di silice.

CAMPO DI APPLICAZIONE

PolyStab è uno stabilizzante colloidale della birra mono-uso, agisce per adsorbimento di polifenoli (pro-antocianidine o antocianidine) e catechine (flavonoidi) e proteine instabili della birra.

MODALITÀ D'USO

Preparare una soluzione di circa il 10-15% di PolyStab in acqua disareata o birra chiarificata o filtrata, lasciare reidratare PolyStab per 30 minuti con occasionali rimescolamenti e dosare in modo uniforme.

DOSI CONSIGLIATE

In sala cottura: a fine ebollizione prima del trasferimento alla Whirlpool per facilitare la compattazione del trub e promuovere la stabilizzazione proteico-tannina. Dosaggio: da 5 a 20 g/hl

In maturazione: direttamente nel tank di fermentazione a l'inizio della maturazione o durante il trasferimento dal tank di fermentazione al tank di maturazione o nel dosatore del filtro per l'alluvione. Dosaggio: da 20 a 60 g/hl a seconda del livello di stabilità colloidale desiderato.

VANTAGGI

- In sala cottura favorisce la precipitazione e la compattazione del trub, in fasi di maturazione favorisce la chiarificazione della birra,
- Rimuove selettivamente i polifenoli e le proteine instabili che causano turbido a freddo,
- Aiuta a mantenere le qualità organolettiche,
- Nessun impatto sulle proteine pro-schiuma o sul sapore della birra,
- Insolubile nella birra, viene completamente eliminato durante la filtrazione,
- Non richiede l'etichettatura della birra.

SPECIFICHE

Aspetto e colore	Polvere bianca	Umidità	27% ± 5%
pH	5-7	SiO ₂	45,5% ± 5%

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco (Respecter la data di scadenza. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 10 Kg

PF/12-01-2022. Per l'uso in birreria. Per la preparazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo puramente informativo e secondo lo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.

Brewline®