



POLYGEL BH

Stabilisateur sélectif et stabilisateur pour brasseries



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Polygel BH est un stabilisateur de moût spécifique qui agit à la fois sur les protéines et les tannoïdes, grâce à ses adjuvants technologiques combinés, obtenus à partir de PVPP sélectionné et de SiO₂ à humidité contrôlée.

Une présence excessive de substances polyphénoliques dans les matières premières entraîne une instabilité de la limpidité et de la stabilité avec une possible dégradation du goût. Si l'on considère un trouble traditionnel composé de 60 % de protéines et de 40 % de polyphénols, **Polygel BH** forme des complexes très stables avec les substances polyphénoliques du moût et absorbe aussi les substances protéiques : l'efficacité du whirlpool peut être atteinte, et les étapes suivantes du processus de production de la bière peuvent également être améliorées :

- meilleure collecte du moût par un meilleur compactage ;
- optimisation des temps de fermentation ;
- meilleure filtrabilité (pression, dosage DE, turbidité EBC 90° et 25°) ;
- stabilisation plus simple, permettant une granulométrie plus efficace (moins de volume) et des avantages qualitatifs et économiques.

L'action stabilisatrice de **Polygel BH** est démontrée par l'adsorption précoce des polyphénols simples (proanthocyanidines et anthocyanidines) dans le moût, puis le composant à base de silicium exerce une adsorption sélective des protéines de poids moléculaire moyen, complétant ainsi l'effet stabilisateur pendant la maturation et/ou la filtration. Cela signifie que ce traitement entraînera une réduction du stabilisateur ainsi qu'une amélioration de la qualité (turbidité, conservation) et une réduction du coût par hectolitre de l'ensemble du traitement.

Polygel BH est très efficace même avec des temps de contact limités et est formulé en fonction des exigences spécifiques de clarification de chaque brasserie : ce traitement préventif aidera la production à obtenir une bière de haute qualité conformément aux spécifications de la brasserie. Il préserve la couleur, l'arôme et le goût de la bière et n'a aucun effet sur la mousse.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Gel de silice, polyvinylpolypyrrolidone (PVPP).

→ DOSES D'EMPLOI

10-40 g/hL.





POLYGEL BH

→ MODE D'EMPLOI

Dans la cuve d'empâtage après la saccharification et avant la filtration du moût, ou dans la cuve d'ébullition, 5 à 10 minutes avant le passage du moût dans le whirlpool. **Polygel BH** se déposera automatiquement avec le trouble après avoir absorbé une quantité sélective de polyphénols simples et de protéines.

Remarque : des tests en laboratoire peuvent être effectués pour comparer l'effet clarifiant, afin d'optimiser ensuite le dosage et obtenir le meilleur rapport qualité/prix.

Les techniciens de AEB sont à votre disposition pour vous aider, des tests de laboratoire aux tests de forçage sur la bière finie.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Le produit étant hygroscopique, il doit être conservé dans un lieu frais et sec.

Paquets de 500 g en boîtes de 5 kg.

Sacs de 15 kg net.

