



# Beer

## BEERSOL

### Caratteristiche Generali

**BeerSol** è una soluzione colloidale "caricata" elettronegativamente (con una certa stabilità in ambiente acquoso), opalescente di colore bianco-grigio, inodore, di biossido di silicio, idrossilato sulla superficie esterna della molecola. Indicato per la chiarifica dei mosti e dei vini, di succhi di frutta, mostri concentrati, mosti muti, risulta particolarmente adatto alla chiarifica del mosto caldo nel whirlpool assicurando una sedimentazione veloce del trub tramite la formazioni di agglomerati di tannini e polifenoli del luppolo, può essere utilizzato anche in centrifuga o anche sulla birra nei serbatoi di maturazione. BeerSol assicura mosti puliti, con un basso contenuto di trub con tutti i vantaggi di andamento fermentativo più lineare. Non influisce sulla stabilità della schiuma.

### Impiego e modalità d'uso

20-40 g/hl

Si consigliano comunque se possibile sempre di fare prove preliminari in piccolo, così da stabilire con esattezza il dosaggio da impiegare.

Utilizzo ammesso nella Reinheitsgebot, la Legge Bavarese di Purezza della Birra.

### Confezione e conservazione

Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg, big da 1100 kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev.13/03.2019

