BEERGEL 40

CHIARIFICANTI | STABILIZZANTI

Caratteristiche generali

Beergel 40 è uno xerogel di acido silicico saturo non rigonfiante, con un contenuto di umidità massimo del 40%, specificamente sviluppato per la filtrazione e la stabilizzazione della birra.

Grazie alla struttura superficiale uniforme e alla dimensione controllata dei pori, consente un efficace adsorbimento delle proteine ad alto peso molecolare responsabili della formazione di precipitati colloidali indesiderati.

Beergel 40 garantisce un'azione selettiva, intervenendo sulle frazioni proteiche instabili senza influenzare i componenti a basso peso molecolare utili alla formazione e stabilità della schiuma. È compatibile con i principali sistemi di stabilizzazione della birra e può essere utilizzato anche in combinazione con PVPP e terra di diatomee, senza generare polveri durante la manipolazione e senza alterare il gusto o l'aroma del prodotto finale.

Composizione

Gel di silice appartenente alla categoria degli xerogel.

Dosaggio

25–120 g/hl. Si consiglia di effettuare prove preliminari su piccola scala per definire con precisione il dosaggio ottimale.
Le dosi possono variare in funzione della composizione proteica della birra e del livello di stabilità desiderato

Modalità d'uso

Beergel può essere utilizzato in diverse fasi del ciclo di produzione:

- In filtrazione: miscelare Beergel con farina fossile nel dosatore del filtro e dosarlo durante la filtrazione
- In maturazione: lasciare in contatto per un periodo minimo di 15 minuti fino a 24 ore, quindi procedere alla filtrazione per la rimozione del prodotto

Confezione e conservazione

Sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Birra

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com