BEERSOL

CHIARIFICANTI

Caratteristiche generali

Beersol è una soluzione colloidale a carica elettronegativa, stabile in ambiente acquoso. Si presenta opalescente, di colore bianco-grigio e inodore. La sua composizione è basata su biossido di silicio con gruppi idrossilati superficiali.
È specificamente formulato per la chiarificazione di mosti, vini, succhi di frutta e mosti concentrati, con particolare efficacia nella fase di whirlpool, dove favorisce la rapida sedimentazione del trub attraverso la formazione di agglomerati con tannini e polifenoli del luppolo. Può essere impiegato anche in centrifuga o direttamente nei serbatoi di maturazione.
I principali benefici di Beersol comprendono:

- Chiarificazione efficace: riduce il contenuto di trub nel mosto, favorendo un processo fermentativo più regolare e controllato
- Nessun impatto sulla schiuma: non altera la stabilità della schiuma né le caratteristiche organolettiche della birra

Birra

Composizione

Soluzione di biossido di silicio al 30% (29,9 – 31,5%).
pH: 9,6-10,4

Dosaggio

20–40 g/hL Si consiglia di effettuare prove preliminari su piccola scala per definire con precisione il dosaggio ottimale.
Utilizzo consentito secondo la Reinheitsgebot (Legge Bavarese di Purezza della Birra)

Modalità d'uso

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio, soprattutto in caso di chiarifica mista, per determinare con precisione il dosaggio ottimale.

Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

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

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE