

POLYBREW

Clarificante PVPP



CARACTERÍSTICAS

POLYBREW é um produto cujas características demonstram elevada seletividade. Este polímero inerte é, na verdade, um produto de notável eficácia contra os polifenóis responsáveis pela adstringência, melhorando a estabilidade sensorial. **POLYBREW** apresenta uma velocidade de floculação 5 vezes superior a qualquer outro clarificante de natureza protéica.

Contribui notavelmente no shelf-life da cerveja.

Evita a formação de complexos proteicos que causam turbidez das cervejas .

APLICAÇÃO

Por sua alta superfície de contato **POLYBREW** pode ser usado juntamente com as terras filtrantes. Muito aplicado durante a maturação das cervejas.

COMPOSIÇÃO

Polivinilpirrolidone

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

POLYBREW é um omopolímero reticular de polivinilpirrolidone purificado, produzido cataliticamente. É insolúvel na Cerveja; é de coloração branca, higroscópico, e é facilmente retirado da cerveja .

- Umidade.....: máx 5%
- Cinzas.....: máx 0,5%
- Arsênio.....: máx 2 mg/kg como As
- Outros Metais Pesados.....: máx 10 ppm como Pb
- Nitrogênio Total.....: entre 11 e 12,8%
- Eficácia sobre Fenóis.....: min 30%
- Substâncias Extraíveis.....: máx 0,005% (como clarificante para bebidas)

MODO DE USO

Dissolver o **POLYBREW** em água fria (10-15°C) na proporção de 1:10.

Agitar bem para obter uma boa dispersão.

Adicionar a Cerveja mediante remontagem para obter uma melhor dispersão na massa.

DOSE DE EMPREGO

10 a 50 g/hl (considerando a complexidade dos maltes utilizados) .

EMBALAGEM

- Sacos de 20 kg
- Pacotes de 1 kg