

Collage & Stabilisation

Vous décidez du process pour la clarification et la stabilisation. Brewline® vous accompagne et vous offre les solutions adaptées.

NOS CLARIFIANTS & STABILISANTS

PolyStab

Gel de silice & polyvinylpolypyrrolidone

PolyStab est un stabilisant colloïdal de la bière à usage unique. Il agit par adsorption des polyphénols (pro-anthocyanidines ou anthocyanidines), des catéchines (flavonoïdes) et des protéines instables de la bière.

- Dose : 5 - 50 g/hL
- Dose maximale d'utilisation : 50 g/hL
- Packaging : sachets de 1 kg, sacs de 10 kg

Silica Sol

Silica Sol liquide

Silica Sol est une suspension colloïdale de silice. Il permet la clarification de la bière par adsorption des protéines de la bière en garde et améliore la sédimentation des levures. Silica Sol peut être aussi utilisé sur le moût à l'ébullition pour améliorer la séparation de la casse protéique.

- Dose : 20 - 120 mL/hL
- Packaging : flacons de 1 kg et de 6 kg

Silica Gel

Gel de silice en poudre

Silica Gel permet la stabilisation des bières produites par adsorption des protéines instables responsables du trouble colloïdal. L'adsorption sélective des protéines permet de conserver les propriétés de couleur, pH, qualités organoleptiques et de tenue de mousse obtenues. Silica Gel peut être utilisé lors de la filtration des bières.

- Dose : 20 - 120 g/hL
- Packaging : sacs de 15 kg

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.

