



KiGel® Sensitive

Xerogel de sílice muy adsorbente

Descripción del producto

KiGel® Sensitive es un gel de sílice amorfo que tiene una gran capacidad de adsorción. KiGel® Sensitive se produce sintéticamente y tiene un aspecto de polvo blanco.

KiGel® Sensitive adsorbe específicamente las proteínas de peso molecular medio de la cerveza. Los parámetros del producto, como la superficie activa y el diámetro y el volumen de los poros, garantizan la máxima eficacia sobre las sustancias que producen la turbidez sin afectar negativamente a la espuma. Además, las propiedades de filtración de KiGel® Sensitive son excelentes.

- mejora la estabilidad fisicoquímica
- no incide negativamente en la estabilidad de la espuma
- excelentes propiedades de filtración
- método económico porque requiere pequeñas dosis

La utilización de KiGel® Sensitive depende de la tecnología de elaboración de cerveza y de los requisitos de estabilidad y la fecha de caducidad. Permite además realizar procesos de sedimentación o de contacto continuo.

La utilización de KiGel® Sensitive cumple con las normas de la ley de pureza alemana y con el artículo 9 de la Ley Alemana Provisional de la Cerveza. Respete todas las normativas alimentarias nacionales aplicables al uso de KiGel® Sensitive.

Dosificación

La dosis debe ajustarse a las condiciones operativas particulares de la cervecera y depende de las materias primas y del proceso de elaboración de la cerveza.

Valores orientativos:

- 35-50 g/hl = 6 meses
- 50-70 g/hl = 6-8 meses
- 70-80 g/hl = > 8 meses

Almacenamiento

KiGel® Sensitive es un adsorbente. Debe permanecer dentro del envase original, en un lugar seco y bien ventilado. Termine pronto los envases abiertos.