

Traduction de la fiche KiGel® Clear de la maison ERBSLÖH

Version 004 – 12/2018 VM – Druck 11.12.2018

cette traduction a été réalisée au mieux de nos connaissances et est fournie sans aucune garantie. Max Baldinger AG

## KiGel® Clear - Gel de silice

### Explication du produit

KiGel® Clear est un gel de silice pur et très efficace avec un spectre d'adsorption stabilisant optimal.

KiGel® Clear est obtenu par voie hydrolytique à partir de minéraux naturels, en particulier de silicates spécifiques. KiGel® Clear permet d'adsorber les protéines responsables du trouble dans la bière. La surface efficace, le volume des pores et leur diamètre garantissent une efficacité optimale pour améliorer la stabilité physico-chimique.

Le débit de filtration et le filtrat correspondent au standard souhaité.

#### Objectif du traitement

- Amélioration de la stabilité au froid
- pas d'influence sur la performance et la capacité du filtre
- pas d'influence sur la mousse et les substances amères
- stabilisation économique

#### Possibilités d'application

- Stabilisation pendant la filtration sur terre de diatomées
- Stabilisation avec réservoir tampon avant la filtration sur diatomées
- Stabilisation lors de l'utilisation du tuyau
- stabilisation combinée avec PVPP
- stabilisation combinée avec le Beerzym CHILL\*.



\*Lors de l'utilisation de Beerzym CHILL, il convient de respecter les dispositions légales relatives aux denrées alimentaires en vigueur dans le pays concerné. Beerzym CHILL n'est pas conforme à l'ordonnance provisoire sur la bière actuellement en vigueur en Allemagne, NON conforme à l'Ordonnance de pureté.

Lors de l'utilisation de KiGel® Clear, il convient de respecter les dispositions légales en vigueur dans les différents pays en matière de denrées alimentaires. L'utilisation de KiGel® Clear est conforme aux prescriptions de la loi sur la pureté de la bière et est autorisée conformément au § 9 alinéa 6 de la loi provisoire sur la bière (BierG).

### Dosage

Outre le spectre d'action optimal donné de KiGel® Clear, son utilisation dépend de la technologie de brassage individuelle ainsi que des exigences de conservation spécifiques de la brasserie.

Le dosage est propre à chaque entreprise et dépend des matières premières et de la fabrication de la bière. Les chiffres indiqués ne sont que des valeurs indicatives :

50 g/hL = 3 mois

60 g/hL = 6 mois

100 g/hL = 12 mois

### Stockage

KiGel® Clear est un adsorbant. Il est recommandé de stocker le produit dans un emballage en parfait état, au sec et bien aéré (pièce sans odeur). Les sacs ouverts doivent être utilisés le plus rapidement possible.

Les recommandations d'utilisation données ici décrivent l'utilisation conforme du produit en tant qu'adjuvant de processus ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de fabrication. Seule cette utilisation permet d'atteindre la sécurité alimentaire du produit final. Veuillez toutefois noter que nos fiches produits sont basées sur notre expérience actuelle. Elles sont uniquement destinées à fournir des informations générales sur nos produits. En raison des impondérables liés au traitement des produits naturels et aux éventuels prétraitements, nous déclinons toute responsabilité quant à l'application dans un cas particulier. Le respect des lois et règlements applicables à l'utilisation de nos produits et des dispositions de sécurité en vigueur doit toujours être vérifié par l'utilisateur lui-même. Toutes les indications sont donc fournies sans garantie. Nous nous réservons le droit de les modifier. Nos conditions générales de vente s'appliquent en complément.(consultables sur [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).