

## Стабилизатор пива

### IFAB PVPP SU

IFAB PVPP SU представляет собой высокоэффективный стабилизатор из 100% поливинилполипирролидона. Он оптимизирован для однократного использования, как отдельно, так и в сочетании с другими стабилизаторами, и является высокоэффективным средством предотвращения небиологического помутнения во всех типах пива и вина.

Мутность пива в основном обусловлена полифенол-белковыми комплексами. IFAB PVPP избирательно адсорбирует полифенолы, вызывающие помутнение. Удаление излишков, вызывающих за эту проблему, значительно улучшает коллоидную стабильность пива. Есть данные, что добавка также улучшает стабильность вкуса, поскольку флавоноидные полифенолы, в частности, склонны к полимеризации с образованием продуктов с более высокой молекулярной массой, имеющих горький вкус.

IFAB PVPP добавляется в пиво в виде водной суспензии перед фильтрацией. Полный эффект стабилизации достигается при контакте с пивом в течение как минимум 3 минут, затем он полностью удаляется фильтрацией вместе с адсорбированными полифенолами. IFAB PVPP можно использовать и на более ранней стадии производства пива, например, во время обработки сусле или в резервуаре для хранения. Однако наилучшие результаты достигаются при применении в условиях, когда пиво в значительной степени осветлено, поскольку активная поверхность не блокируется взвешенными веществами. Для хороших результатов стабилизации необходимо низкое содержание кислорода.

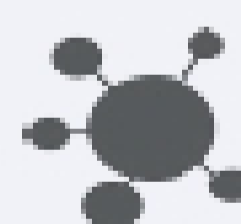


#### Преимущества использования:

- Эффективное и высокоселективное удаление полифенолов, вызывающих помутнение
- Защита от резкого помутнения и помутнения при хранении
- Не влияет на пену, вкус и другие параметры качества. Соответствует требованиям к пищевым продуктам
- Упакован в картонные барабаны по 20 кг. Специальная упаковка по запросу



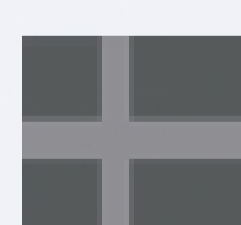
Эффективное удаление муты



Поливинилполипирролидон (PVPP)



См. веб-страницу для сопутствующих продуктов



Качество, определенное IFAB Швеция

