

Стабилизатор пива ИФАБ VG-9 Ксерогель

VG-6 производства ИФАБ - это стабилизатор помутнения пива. Он позволяет создать прозрачность пива и избежать помутнения во время хранения и резкого охлаждения. Помутнение формируется, когда полифенолы хмеля и солода, объединяются с белками солода.

IFAB VG-6 - это силикагель (ксерогель), предназначенный для селективной адсорбции нежелательных белков в пиве и их стабилизации. Адсорбируются только те белки, которые способствуют помутнению пива при охлаждении. Вкус, аромат, цвет и способность к пенообразованию при этом не изменяются.

VG-6 не является добавкой в пиво, он в последствии отфильтровывается из пива во время диатомитовой фильтрации. Фильтрующие добавки и VG-6 можно смешивать непосредственно перед диатомитовой фильтрацией. Время реакции чрезвычайно быстрое, поэтому для достижения оптимального результата достаточно всего нескольких минут контакта с пивом. Расход составляет всего 15-30 граммов на гектолитр (100 литров) пива.

IFAB VG-6 имеет очень небольшое содержание воды, всего 5%, что минимизирует манипулирование и низкое содержание воды также делает продукт полностью стабильным. VG-6 также может быть использован в качестве дополнения к ПВПП или как самостоятельный стабилизатор.



Основные характеристики продукта:

- VG-6 был оптимизирован для обеспечения превосходных характеристик защиты детей по сравнению с гидрогелями и другими ксерогелями
- Защита от помутнения во время охлаждения
- Не влияет на пену, вкус или другие параметры качества
- Соответствует пищевым требованиям
- Фасовка по 15 кг в бумажные мешки



Эффективное средство для предотвращения помутнения



Аморфный силикагель (ксерогель)



<http://www.ifab.spb.ru/>



Quality specified by **IFAB**
Sweden

