

Produkterläuterung

KiGel® Sensitive ist ein hochwirksames amorphes Kieselgel. KiGel® Sensitive wird synthetisch hergestellt, ist pulverförmig und weiß. Der Einsatz des Produktes entspricht den Vorschriften des Reinheitsgebotes sowie § 9 des vorläufigen Biergesetzes. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Produkt und Wirkung

KiGel® Sensitive adsorbiert spezifisch mittelmolekulare Eiweißstoffe aus dem Bier. Produktparameter wie Oberfläche, Porendurchmesser und Porenvolumen gewährleisten eine optimale Wirkung auf die Trübungsbildner ohne dass die Schaumverhältnisse negativ beeinflusst werden. Desweiteren zeichnet sich KiGel® Sensitive durch seine hervorragenden Filtrationseigenschaften aus.

Behandlungsziel

- Verbesserung der chemisch-physikalischen Stabilität
- Kein negativer Einfluss auf die Schaumstabilität
- Sehr gute Filtrationseigenschaften
- Wirtschaftliche Arbeitsweise durch geringe Dosagen

Anwendung

Die Anwendung von KiGel® Sensitive ist abhängig von Brautechnologie und Haltbarkeitsanforderung. Sowohl Absetz- als auch Durchlaufkontaktverfahren sind möglich.

Dosage

Die Dosage ist betriebsindividuell einzustellen, die angegebenen Zahlen sind nur als Richtwerte zu betrachten:

- 35-50 g/hL = 6 Monate
- 50-70 g/hL = 6 - 8 Monate
- 70-80 g/hL = > 8 Monate

Lagerung

KiGel® Sensitive ist ein Adsorptionsmittel. Es wird empfohlen das Produkt in einwandfreier Verpackung trocken und gut gelüftet zu lagern. Geöffnete Säcke sofort verbrauchen.

Achtung:

Beim Einsatz von KiGel® Sensitive sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder zu beachten.