

## Charakterystyka produktu

KiGel® Hydro to bardzo skuteczny, amorficzny i hydrożel krzemionkowy. KiGel® Hydro uzyskuje się syntetycznie, ma on formę proszku i jest biały.

Czystość i jakość preparatu spełniają wymagania ustawowe.

## Produkt i działanie

KiGel® Hydro adsorbuje selektywnie wysokocząsteczkowe białka w piwie. Takie parametry produktu jak powierzchnia, średnica porów i ich objętość gwarantują optymalne oddziaływanie na substancje powodujące zmętnienia, bez negatywnego wpływu na jakość piany.

**Znakomity żel krzemionkowy do optymalizacji stabilności fizyko - chemicznej**

## Cel stosowania

- poprawa stabilności fizyko – chemicznej,
- brak wpływu na ilość piany i goryczkę,
- ekonomiczne działanie.

## Sposób użycia

Sposób użycia KiGel® Hydro zależy jest od technologii warzenia piwa i żądanej trwałości. Możliwe jest stosowanie w określonej objętości lub w przepływie.

## Dozowanie

Dozowanie ustala się indywidualnie w danym zakładzie i dostosowuje do zastosowanych surowców. Podane poniżej wartości należy traktować jedynie orientacyjnie:

60 g/hl = 3 miesiące  
80 g/hl = 6 miesięcy  
120 g/hl = 12 miesięcy

## Przechowywanie

KiGel® Hydro to środek adsorbujący. Zaleca się przechowywanie w nie uszkodzonych opakowaniach w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Otwarte worki należy dobrze zamknąć i szybko zużyć.