

Charakterystyka produktu

KiGel® Xero to bardzo skuteczny, amorficzny żel krzemionkowy. KiGel® Xero uzyskuje się syntetycznie, ma on formę proszku i jest biały. Czystość i jakość preparatu spełniają wymagania ustawowe.

Produkt i działanie

KiGel® Xero 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® Xero 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:

40 g/hl = 3 miesiące
50 g/hl = 6 miesięcy
80 g/hl = 12 miesięcy

Przechowywanie

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