



FICHE TECHNIQUE

PVPP MICROGRANULEE



FICHE TECHNIQUE

Craft PVPP

FORMULATION

Polyvinylpyrrolidone (PVPP) pure.

DOMAINE D'APPLICATION

CRAFT PVPP est un stabilisant colloïdal de la bière à usage unique, il agit par adsorption des polyphénols (pro-anthocyanidines ou anthocyanidines) et les catéchines (flavonoïdes).

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution de CRAFT PVPP à environ 10% dans de l'eau désaérée, laisser se réhydrater la solution pendant 30 à 60 minutes. Doser de façon homogène dans la bière lors du traversage ou dans le tank de garde ou le bac doseur du filtre à alluvionnage. Un temps de contact de quelques minutes est nécessaire pour une efficacité optimale de CRAFT PVPP.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose d'emploi : 10 à 40 g/hl en fonction du niveau de stabilité colloïdale souhaitée.

AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- Elimine sélectivement les polyphénols instables à l'origine du trouble protéo-tannique,
- Participe au maintien des qualité organoleptiques,
- Pas d'incidence sur les protéines pro-mousse ni la saveur de la bière,
- Peut être utilisé en association avec d'autres stabilisants (Gel de Silice par exemple),
- Insoluble dans la bière, est éliminé complètement lors de la filtration,
- Ne nécessite pas d'étiquetage de la bière.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Granulés blancs
Humidité	<5%
Cendres	<0,5%
Zinc	< 5 mg/kg
Plomb	< 2 mg/kg
Mercuré	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg

Cadmium	< 1 mg/kg
Sulfates	<1000 mg/kg
Métaux lourds (en Pb)	< 10 mg/kg
Azote	11 à 12,8%
Test acide salicylique	Activité à 30%
Absorption oenocyanine	≥ 30%

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO figurant sur le conditionnement. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 200 g
Fût de 22,7 kg

LC/04-10-2017

Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.