

Стабилизатор стойкости пива

Техническая информация

Производитель:

NANTONG KAIXIN PHARMA CHEMICAL CO.,LTD (KHP)

Химическое название действующего вещества

Поливинилполипирролидон (ПВПП)

Описание продукта:

Белый гигроскопический порошок со слабым характерным запахом. ПВПП - это поперечносшитый поливинилпирролидон (ПВП), производимый запатентованным методом полимеризации. Не растворяется в воде и других обычных органических растворителях.

Действие

Пиво:

Помутнение пива вызвано в первую очередь полифенольно-белковыми комплексами. ПВПП селективно адсорбирует образующие помутнение полифенолы (танноиды), улучшая коллоидную стабильность пива. Существуют доказательства положительного влияния ПВПП на стойкость вкуса, поскольку именно флаваноидные полифенолы могут образовывать в процессе полимеризации высокомолекулярные продукты, обладающие горьким вкусом.

Вино:

ПВПП специфически адсорбирует фенольные соединения, что значительно улучшает качество вина по нескольким показателям:

- цвет
- букет, вкус
- стабильность

Способы применения

Пиво:

Предпочтительным способом введения ПВПП является его непрерывное дозирование в поток пива с помощью дозирующего насоса. При отсутствии отдельного дозатора возможно применение ПВПП с другими вспомогательными средствами при фильтрации (как правило, с кизельгуром). Время контакта должно составлять не менее 3 минут. При вычислении времени контакта должен учитываться также рабочий объем фильтра. На некоторых пивоваренных заводах в дозирующей ёмкости кроме ПВПП применяется также силикагель. Сочетание фильтрации и стабилизации является очень эффективным и помогает экономить инвестиционные средства, поскольку нет необходимости в дополнительном оборудовании.

Вино:

ПВПП можно использовать как в профилактических, так и корректирующих целях. Лучше всего добавлять 10 % суспензию в соответствующий объем обрабатываемой жидкости, например: муста или вина, или в воду. Полимерная суспензия должна набухать в течение 1-2 часов при постоянном помешивании, после чего эту жидкость можно вылить в бак для осветления и равномерно перемешать мешалкой. В течение нескольких (приблизительно 5 – 10 минут) контакт завершится. Однако, если, ПВПП добавляется в виде порошка, его необходимо тщательно перемешивать и настаивать минимум 30 минут. Для экономии времени вино или сок можно профильтровать до завершения процесса седиментации ПВПП. Период контакта также может быть продлён до полного оседания, это не оказывает отрицательного воздействия на вино.

Дозировка

Пиво:

Оптимальная дозировка зависит от многих условий. Основным является желаемый срок хранения (с применением ПВПП возможен срок хранения свыше 12 месяцев). Другие условия также существенно определяют стойкость пива (например, использованное сырьё, лагерная технология, уровень предварительного осветления, а также вид и количество других применяемых стабилизаторов).

Рекомендуемые (ориентировочные) дозировки

	ПВПП	ПВПП + силикагель
Пиво 100% солод	20-40 г/гЛ	10-30 г/гЛ
Пиво с несоложенными добавками (до 30%)	10-30 г/гЛ	10-20 г/гЛ

Вино:

Требуемый объем зависит от целого ряда требований. Для профилактических целей обычно требуется меньшее количество, чем для корректирующих целей, например, решить проблему после ее возникновения. Из-за многочисленных факторов, связанных с разными требованиями виноделов, мы рекомендуем проводить лабораторные испытания с целью определения оптимального количества для осветления. Наилучшие результаты получаются, если обрабатываемая жидкость была заранее осветлена.

Рекомендуемые (ориентировочные) дозировки ПВПП:

	Профилактика	Корректировка
Сок	По мере необходимости	По мере необходимости
Муст	10-20 г/гЛ	
Белое вино		20-80 г/гЛ
Красное вино		10-20 г/гЛ

Технические характеристики:

NVP (свободный винилпирролидон), ppm	≤ 10
Влажность, %	≤ 5
Расворимые в воде компоненты, %	≤ 1,5
Зольность, %	≤ 0,1
Азот (ангидридная основа), %	11,5-12,8
Тяжелые металлы, ppm	≤ 10
Перекись (H ₂ O ₂), ppm	≤ 400

Упаковка: картонный барабан по 20 кг

Хранение/Обращение:

Для обеспечения оптимальной эффективности ПВПП следует хранить в закрытой упаковке в сухом месте. При хранении в запечатанной оригинальной упаковке продукт сохраняет стабильность в течение 3 лет, не теряя своего действия.