



LIK-GEL

LIKGEL é uma gelatina líquida concentrada de elevado grau de pureza química e microbiológica. LIKGEL é preparada a partir de matéria-prima puríssima e por particular processo de fabricação, que a torna estável em sua forma líquida por longo tempo, mantendo inalteradas suas características físico-químicas. LIKGEL é indicada para o tratamento de todos os tipos de cervejas.

RÁPIDA AÇÃO CLARIFICANTE

LIKGEL proporciona uma rápida clarificação e a formação de sedimentos compactos. Mesmo nos casos mais difíceis, o tratamento com LIKGEL resulta em cervejas brilhantes e facilmente filtráveis.

MELHOR QUALIDADE GUSTATIVA

LIKGEL reduz os componentes polifenólicos das cervejas, contribuindo desta forma para uma diminuição de sabores adstringentes e amargos.

MODO DE EMPREGO

LIKGEL deve ser empregada no tanque da fermentação/maturação de forma direta ou diluída, pura ou em associação a outros clarificantes, tais como sílica em solução SOLISIL 30.

Deve ser adicionada lentamente à massa a ser tratada e remontar rapidamente para obter uma perfeita homogeneização. A clarificação se dará em poucas horas e os sedimentos devem ser separados imediatamente. Caso a opção seja por utilizar a gelatina LIKGEL combinada com a solução de sílica SOLISIL 30, a solução de sílica deve ser adicionada primeiro e logo após a gelatina LIKGEL, efetuando uma enérgica remontagem.

Recomenda-se utilizar os produtos na proporção de 5:1 a 15:1 (SOLISIL 30 x LIKGEL).

FICHA TÉCNICA

Descrição:

Gelatina em suspensão aquosa a 33%

DOSES DE USO

5 - 15 g/hL

EMBALAGEM

Bombonas de 20 Kg
Potes de 1 Kg

ADVERTÊNCIA

É oportuno efetuar provas preliminares de clarificação em laboratório para estabelecer a dosagem de LIKGEL e a relação ótima com a sílica SOLISIL 30.