ANTIOXIN SB

Antiossidante per proteggere la birra da ossidazione e da odori sgradevoli. Migliora la stabilità del sapore ed estende la durata della birra.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Potassio metabisolfito, acido ascorbico.

BENEFICI

ANTIOXIN SB è un formulato antiossidante ad uso birraio.

- Previene l'ossidazione dei polifenoli
- Migliora la stabilità del sapore
- Riduce la formazione di torbidità nella birra
- Estende la durata della birra
- Impiegato nella fase finale della filtrazione, evita il contatto del prodotto con l'ossigeno al momento dell'introduzione nella

CARATTERISTICHE

ASPETTO FISICO	**Polvere**
COLORE	**Bianco**
DENSITÀ	**0.8-1.1 g/ml**
UMIDITÀ	**<10%**
PATOGENI (Salmonella spp.)	**Assente cfu / 25g**
SOLFOROSA EFFETTIVA AL CONFEZIONAMENTO	**28-29%**
pH	**5%**

Per ulteriori informazioni riguardo alle specifiche, fare riferimento alla scheda di sicurezza (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Dosaggio: 1-3 g/hl di birra

(1 g/hL di Antioxin SB apporta 2,5 mg/L di SO_2),

Si consiglia di aggiungere ANTIOXIN SB in post-fermentazione durante la maturazione nel serbatoio delle birre filtrate, prima del confezionamento.

AEB BREWING

AEB SPA
Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

ANTIOXIN SB è disponibile nei formati:

Sacchi da 10 kg
Pacchetti da 1 kg in cartoni da 20 kg

Contatta il team di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce diretta e calore.

Una volta aperto l'imballo, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni aperte e parzialmente utilizzate devono essere conservate ben chiuse. Se durante lo stoccaggio di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzarla e gettare il contenuto in modo appropriato.

Per qualsiasi dubbio, contatta il servizio tecnico di AEB.

MOVIMENTAZIONE E SICUREZZA

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla scheda di sicurezza (MSDS).

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/WHO-JECFA-FCC.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.

CERTIFICATO DI QUALITÀ E STATUS OGM

Questo prodotto è confezionato secondo il Quality Management System ISO 9001, applicando gli standard GMP e HACCP.

Non contiene OGM.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet www.aeb-group.com o inviare una mail a info@aeb-group.com

AEB Group è leader nei settori dei lieviti e dei nutrienti, nella fermentazione, filtrazione, detergenza, attrezzature e biotecnologie per birra, vino, bevande e per l'industria alimentare. AEB ha una presenza globale con siti di produzione in tutto il mondo e strutture dedicate di ricerca e sviluppo con laboratori di controllo qualità.

AEB SPA
Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com