

# 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.

## CARATTERISTICHE

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

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

## 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 birra.

## 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<sub>2</sub>),

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

## 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.*

## 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.*

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o inviare una mail a [info@aeb-group.com](mailto: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.

Reference: ANTIOXIN\_SB\_TDS\_IT\_6300925\_BEER\_Italy

## MOVIMENTAZIONE E SICUREZZA

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

## 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.*