

ANTIOXIN SBT

Antiossidante contenente galletannino che protegge dall'ossidazione del mosto per ridurre l'invecchiamento della birra, migliorarne la stabilità del sapore ed estenderne la durata.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Potassio metabisolfito, acido ascorbico, galletannino

CARATTERISTICHE

ASPETTO FISICO	Polvere
COLORE	Marrone chiaro
pH (Soluzione al 5%)	3-4
DENSITÀ	0.6 – 0.7 g/ml
UMIDITÀ	< 5%
PATOGENI (Salmonella spp.)	Assenti cfu / 25g
SOLFOROSA EFFETTIVA AL CONFEZIONAMENTO	25 – 26%

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

BENEFICI

ANTIOXIN SBT viene aggiunto al mosto durante l'ammostamento per ridurre l'ossidazione e prevenire l'invecchiamento della birra.

Inibisce la formazione di odori sgradevoli derivanti dall'ossidazione dei lipidi da parte dell'enzima Lipossigenasi che origina la molecola trans-2-nonenale (T2N). Il T2N è responsabile degli odori di stantio nella birra, descritti come di carta o cartone bagnato.

Il galletannino aumenta il potere antiossidante di **ANTIOXIN SBT** e agisce come un agente antiossidante altamente efficace, grazie alla sua capacità di chelante dei metalli, di scavenger dei radicali liberi e di agente riducente.

- Limita l'ossidazione durante l'ammostamento
- Migliora la stabilità del sapore della birra
- Riduce l'invecchiamento della birra
- Estende la durata della birra

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Dosaggio: 5-10 g/hl di mosto all'inizio dell'ammostamento.

(1 g/hL apporta 2,6 mg/L di SO₂),

Si raccomanda di aggiungere **ANTIOXIN SBT** all'acqua di ammostamento (*the strike water*).

ANTIOXIN SBT è attivo a partire da basse temperature di ammostamento: 38–42°C / 100–108°F e risulta efficace fino a 73°C / 164°F.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

ANTIOXIN SBT è disponibile nei formati:

Pacchetti da 1 kg in cartoni da 4 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.

Reference: ANTIOXIN_SBT_TDS_IT_7190925_BEER_Italy