



**AEB**<sup>®</sup> BREWING

# PRODUCTOS Y SOLUCIONES PARA LA CERVEZA

Sacia tu sed de estilos de cerveza, clásicos y contemporáneos con nuestra amplia gama de productos y soluciones de **AEB Brewing** para la elaboración de cerveza.

## ¿Qué es el Grupo AEB?

---

Fundado en 1963, AEB Group es líder en levaduras para fermentación, filtración, detergentes, equipos y ecotecnologías para las industrias, de cerveza, vino, bebidas y alimentos.

AEB, con sede en Brescia, tiene presencia global con centros de producción en todo el mundo e instalaciones dedicadas a I+D con laboratorios de control de calidad. Nuestro propósito es inspirar experiencias de bebidas seguras y refrescantes, y nuestra ambición es beneficiar a nuestros clientes, comunidades y el medio ambiente.

## AEB Brewing - quiénes somos

---

Nuestros 60 años de experiencia en vinificación permiten a los cerveceros crear cervezas con aromas y perfiles de sabor inconfundibles. Nuestro equipo de cerveceros, microbiólogos y expertos en fermentación dan a los cerveceros la confianza para elaborar una amplia gama de estilos de cerveza con y sin alcohol, con sabores y aromas potenciados.

### Productos y soluciones AEB Brewing

- **Levaduras**
- **Nutrientes de levaduras**
- **Enzimas**
- **Soluciones de filtración**
- **Estabilizantes**
- **Clarificantes**
- **Detergentes para limpieza de superficies y sistemas CIP**
- **Asistencia técnica AEB Brewing**

# LEVADURA PARA CERVEZA

Elige la levadura para la cerveza que deseas elaborar.

## FERMOLAGER W

Levadura de fermentación baja utilizada por cerveceros de todo el mundo. Perfecta para una amplia gama de estilos de cerveza rubia. Ideal para Pilsners, Helles, Munich Dunkel, Vienna, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock y Rauchbier.

- Atenuación aparente: 82%.
- Temperatura de fermentación: 10-14°C | 50-57°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 9-10%

**Aroma y sabor:** Un perfil de fermentación limpio que proporciona sabores frescos y equilibrados.

## FERMOLAGER Munich Heritage

Un fermento de baja fermentación extremadamente versátil, destinado a la producción de una amplia gama de cervezas Lager de inspiración europea, desde los tradicionales estilos Märzen de Múnich y las más oscuras Dunkel y Bock, hasta las cervezas más secas de Viena, pasando por los estilos más contemporáneos como Pilsner Bohemia y Bavarian Helles.

- Atenuación aparente: 78-80%
- Temperatura de fermentación: 10-14°C | 50-57°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 9-10%

**Aroma y sabor:** Esta cepa tiene una baja producción de diacetilo, bajos niveles de ésteres, compuestos sulfurados y alcoholes superiores, garantizando cervezas con un sabor limpio y permitiendo resaltar delicadas notas de los lúpulos nobles sobre la estructura de malta en el fondo.

## FERMOALE

Perfecta para las cervezas británicas; los mejores Bitters, ESB, Brown Ales, Mild Ales, Porters, Stouts, Strong Scotch Ales (Wee Heavy).

- Atenuación aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentación: 16-23°C | 61-73°F
- Floculación: Bajo
- Tolerancia al alcohol: 12%

**Aroma y sabor:** Cepa muy versátil. Perfil neutro y bajo en ésteres que permiten expresar el carácter tostado de la malta y el lúpulo. Perfecta para una levadura de cerveza casera.

## FERMOLAGER Crisp

Levadura lager mexicana ideal para lagers a base de complementos, y lagers de arroz como las lagers de estilo americano, asiático y australiano; así como las India Pale Lagers contemporáneas y otras lagers con lúpulo seco.

- Atenuación aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentación: 10-13°C | 50-55°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 10%.

**Aroma y sabor:** Crisp produce cervezas de estilo lager perfectamente limpias y equilibradas, con un final seco y fácil de beber. Esta levadura fermenta eficientemente, lo que resulta en poco o nada de azúcar residual en la cerveza, dando un acabado crujiente y seco, y un retrogusto limpio. Es la levadura perfecta para los aficionados y los que quieren experimentar con la cerveza lager.

## FERMOLAGER Berlin

Ideal para una amplia gama de estilos de cerveza lager, especialmente del norte de Alemania, como Pils, Helles, Schwarz y lagers oscuras. También para lagers fuertes como Bock y Doppelbock.

- Atenuación aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentación: 10-14°C | 50-57°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 11%

**Aroma y sabor:** Expresa sutiles notas afrutadas perfectamente equilibradas con ligeros sabores a malta para ofrecer un final aromático y fresco.

## FERMOALE AY3

Esta cepa de levadura procede del Reino Unido y es perfecta para las pale ales inglesas y americanas, las IPA, las brown ales y las porters.

- Atenuación aparente: 75-83%
- Temperatura de fermentación: 16-23°C | 61-73°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 12%

**Aroma y sabor:** Aporta ricas notas de malta, galleta y caramelo con un poco de cítricos y ésteres suaves.

# LEVADURA PARA CERVEZA

Elige la levadura para la cerveza que deseas elaborar.

## FERMOALE AY4

Una cepa de levadura californiana clásica, muy versátil para una amplia gama de cervezas de estilo americano.

- Atenuación aparente: 84%.
- Temperatura de fermentación: 16-23°C | 61-73°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 10-11%

**Aroma y sabor:** Gran equilibrio entre malta y éster con un final limpio y cítrico. La perfecta levadura "todoterreno".

## FERMOALE Bel-Abbey

Como su nombre lo indica, esta levadura es adecuada para las ales fuertes de estilo belga, como las Abbey ales, las ales rubias, las Dubbel, las Tripel, las Quadruple y las strong dark ales.

- Atenuación aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentación: 16-25°C | 61-77°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 12%

**Aroma y sabor:** Ofrece un elegante perfil de sabor de ricos frutos secos, con notas especiadas y fenólicas y toques de caramelo para un final cálido.

## FERMOALE Weiss

Una levadura que ha evolucionado para trabajar bien con mostos derivados de trigo/grano con alto contenido proteico. FERMOALE Weiss es ideal para producir estilos de cerveza alemanes tradicionales, desde Hefeweizen, Dunkel Weizen y Weizenbock hasta estilos más ligeros como Kristal Weizen y Leichtes Weizen.

- Atenuación aparente: 78-82%
- Temperatura de fermentación: 16-24°C | 61-75°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 9-10%

**Aroma y sabor:** Una cepa de levadura altamente versátil capaz de producir una amplia gama de compuestos aromáticos auténticos y característicos de las cervezas de trigo al estilo alemán: plátano, toffee, clavo de olor, nuez moscada.

## FERMOALE New-E

Para todas las ales americanas del estilo de la Costa Este: NEIPAs, IPAs hazy and juicy, double hazy IPAs, Hazy Pale Ales y pastry Stouts.

- Atenuación aparente: 78%
- Temperatura de fermentación: 16-23°C | 61-73°F
- Floculación: Bajo
- Tolerancia al alcohol: 10-11%

**Aroma y sabor:** Intensifica las notas de frutas tropicales impulsadas por el lúpulo de mangos jugosos, maracuyá y guayaba, combinado con melocotones frescos y cítricos. Perfecta para una cerveza de textura suave y sensación plena en boca.

## FERMOALE German K

Una cepa de levadura tradicional alemana ideal para producir los estilos clásicos Kölsch y Altbier de Colgne y Dusseldorf, así como estilos más modernos de fermentación de lager templada, en los que se desea un paladar limpio y neutro con un suave sabor a malta.

- Atenuación aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentación: 13-21°C | 55-70°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 11

**Aroma y sabor:** La German K ofrece un perfil neutro que permite la expresión característica de la malta para dar un final seco y limpio. Presenta un nivel muy bajo de diacetilo y sutiles notas de éster de pera, manzana y cítricos.

## FERMO Brew Acid

Para cervezas ácidas, incluidas las contemporáneas y los estilos tradicionales, como las Belgian Lambics, Gueuze, Flanders red ale, Wild ales, German Gose y Berliner Weisse.

- Atenuación aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentación: 19-25°C | 66-77°F
- Floculación: Alta
- Tolerancia al alcohol: 9%.

**Aroma y sabor:** Esta levadura natural produce ácido láctico durante la fermentación para proporcionar una acidez redondeada y refrescante con toda la complejidad gustativa de una cerveza ácida. El perfil de sabor depende de las frutas y especias que se añadan durante la elaboración, lo que permite dar rienda suelta a la creatividad.

# LEVADURA PARA CERVEZA

Elige la levadura para la cerveza que deseas elaborar.

## FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Una gama aromática de cepas de levadura, seleccionadas específicamente para crear aroma en una serie de estilos de cerveza, en particular cervezas con y sin alcohol.

- Atenuación aparente: 65-69%
- Temperatura de fermentación: 11-16°C | 52-61°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 14%

**Aroma y sabor:** Dependiendo de la cepa, estas levaduras imparten perfiles de aroma y sabor cítricos, herbáceos, afrutados y a caramelo.

## FERMO Kveik SV

Originaria de Voss (Noruega), esta levadura es perfecta para las cervezas noruegas de granja, así como para una amplia gama de estilos clásicos y contemporáneos de cervezas tipo ale y lager, como las IPA, NEIPA, pale ales, rubias y lagers.

- Atenuación aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentación: 34-40°C | 93-104°F
- Floculación: Media
- Tolerancia al alcohol: 16%

**Aroma y sabor:** Fermentación rápida que confiere un perfil de sabor afrutado. Una elevada formación de ésteres aporta notas intensas y agradables de melocotón.

I lieviti di birra AEB sono disponibili in confezioni da 500 g in forma secca attiva.

FERMOALE AY3, AY4, New-E e FERMOLAGER W sono disponibili anche nel nuovissimo formato da 11,5 g per le prove su piccola scala e per l'homebrewing.

La disponibilità de los productos puede variar de un país a otro: contacta con un representante de ventas de AEB para obtener más información.

## Levaduras AEB Brewing - entregando soluciones seguras para los cerveceros

Desde la producción y los ensayos, hasta la logística de suministro y la supervisión continua, la calidad de la levadura para cerveza es de vital importancia para AEB. Estamos comprometidos con la seguridad alimentaria en todos los niveles. Eso es lo que convierte a AEB en un proveedor responsable y de confianza.

Nuestro Sistema de Gestión de Calidad (SGC) garantiza a los cerveceros el control de su proceso de elaboración, optimizando la calidad y la seguridad de la cerveza cuando utilizan levadura AEB Brewing.

El SGC de AEB garantiza el pleno cumplimiento de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria de la levadura. Es decir:

- **SEGURIDAD** - nuestra política de calidad documentada y nuestros programas de apoyo garantizan que la levadura para cerveza esté libre de cualquier riesgo potencial para la salud.
- **PUREZA** - nos aseguramos de que nuestros cultivos de levadura no contengan ningún contaminante microbiológico ni de otro tipo.
- **VITALIDAD** - asegurándonos que nuestros cultivos de levadura tengan una viabilidad óptima para lograr calidad y consistencia.
- **ESTABILIDAD** - la pureza y vitalidad de nuestras levaduras garantizan una vida útil óptima del producto.

Estos cuatro principios clave son fundamentales para las prácticas de gestión de calidad de AEB, donde la calidad y la seguridad del producto son normas vitales. Se supervisan continuamente según las exhaustivas normas y certificaciones de control de calidad de AEB.

Los parámetros de calidad del producto incluyen la pureza y la vitalidad del cultivo. Observamos el aspecto morfológico, realizamos recuentos celulares precisos, controlamos el color y la humedad.

Desde el punto de vista de la seguridad de los productos, comprobamos continuamente la presencia de contaminantes microbiológicos y patógenos.

Nuestras normas de control de calidad garantizan que comprobamos la pureza microbiológica de cada lote, incluida la presencia de levaduras silvestres y levaduras diastáticas.

### Nuestras normas son:

- Certificación ISO 22000 para todos los parámetros de seguridad alimentaria, aplicando los principios APPCC
- ISO 9001, para nuestra gestión interna de la calidad
- ISO 14001 para nuestra gestión medioambiental, ya que el cumplimiento de la normativa medioambiental es muy importante para nosotros.
- BPF: aplicamos los procesos correctos de fabricación
- ISO 45001 para la Seguridad en el Trabajo y SA 8000 para Responsabilidad Social

# NUTRIENTES DE LEVADURA

## Mejora el perfil aromático de tu cerveza al mismo tiempo que potencias el rendimiento de la levadura

Los cerveceros buscan garantizar que las levaduras se mantengan sanas, vitales y con un rendimiento óptimo durante la fermentación. Sin embargo, el uso de nutrientes minimiza aún más el riesgo de fermentaciones problemáticas, al proporcionar los nutrientes esenciales que la levadura necesita para mantenerse en óptimas condiciones. Sin embargo, ¿y si el nutriente para levadura también mejora el perfil aromático de tu cerveza? ¿No sería una gran ventaja? Pues bien, los nutrientes para levadura AEB hacen precisamente eso. Gracias a sus aminoácidos naturales y a su formulación única, **los Nutrientes para Levadura FERMOPLUS®** mejoran la capacidad de la levadura para convertir los precursores tiólicos aromáticos derivados del lúpulo, mediante el proceso de biotransformación. Los Nutrientes para Levadura FERMOPLUS, son perfectos para potenciar el perfil aromático de las ales lupuladas, las lagers lupuladas y las cervezas con y sin alcohol.

### FERMOPLUS® Fragrance

Un nutriente para levadura con aminoácidos naturales para potenciar los **aromas floreales** evocadores de la **flor de azahar** y la **fragante flor de saúco**, con ligeros toques de **menta fresca**.

### FERMOPLUS® Fruity

Un nutriente para levadura con aminoácidos naturales para potenciar los aromas tropicales afrutados de **melocotón**, **mango**, **maracuyá** e **guayaba**, así como los toques refrescantes de **naranja** y **lima**.

### FERMOPLUS® Integrateur

Nutriente para levaduras que proporciona todos los **nutrientes esenciales** necesarios para garantizar que las levaduras se mantengan sanas y tengan un rendimiento óptimo durante la fermentación. Utilizarlo combinado con FERMOPLUS® Fragrance, Fruity o Sauvignon.

### FERMOPLUS® AromaGlow

Un nutriente de levadura formulado a base de taninos de piel de uva. FERMOPLUS® AromaGlow maximiza la capacidad de las cepas de levadura que expresan el gen IRC-7 para sintetizar compuestos aromáticos activos, realzando las notas de **frutas tropicales**, **cítricos** y **aromas florales** de las cervezas lupuladas.

### FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn es un nutriente potenciado con zinc que permite a los cerveceros ampliar el rango de sus parámetros de elaboración habituales a cervezas de **alta gravedad** y al uso de sucedáneos, así como proporcionar apoyo en caso de maltas inconsistentes o de baja calidad, fermentaciones lentas o atascadas, decantación deficiente, al tiempo que garantiza que la levadura tenga acceso a cantidades adecuadas de zinc fácilmente disponible.

- Los nutrientes para levadura favorecen el aumento de la tasa de conversión total de los precursores tiólicos aromáticos de la levadura.
- Los nutrientes para levadura pueden reducir la necesidad de utilizar variedades de lúpulo con alto contenido en tioles, algunas de las cuales sólo se cultivan en determinadas regiones. Además, los altos niveles de lupulado en seco pueden resultar costosos en términos de consumo de agua y materias primas, a lo que hay que añadir las pérdidas de cerveza relacionadas con el lúpulo usado.
- **Los nutrientes para levadura potencian los perfiles aromáticos de la cerveza de forma más natural y sostenible.**

# ENZIMAS CERVECERAS

## Elabora de una manera excelente con las enzimas AEB brewing

Los cerveceros actuales aprecian cada vez más la contribución que las enzimas pueden hacer a la producción moderna de cerveza.

El procesado de malta poco modificada y adjuntos como cebada, arroz, maíz, avena y sorgo, con enzimas ayuda a minimizar los cuellos de botella en la elaboración de cerveza para obtener un rendimiento más rápido y una mayor producción. Las enzimas también permiten crear nuevas cervezas utilizando diferentes materias primas. Lo que significa, que puedes experimentar con los sabores, el gusto y la textura de tu cerveza.

Las enzimas AEB Brewing ayudan a compensar los costes de las materias primas y permiten una mayor flexibilidad en las recetas cerveceras, especialmente cuando se utilizan materias primas alternativas. Busca la gama **ENDOZYM®**, de enzimas cerveceras diseñadas para ayudarte con la eficiencia, la consistencia y las nuevas recetas cerveceras.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** es una mezcla compleja de  $\alpha$ -amilasa termoestable,  $\beta$ -glucanasa, xilanas y proteasa neutra. Está diseñada para ofrecer una alta fermentabilidad y una filtración eficaz, lo que permite una mayor flexibilidad en la elección de la malta y los adjuntos.
- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** es una  $\alpha$ -amilasa termoestable que permite una licuefacción eficaz del almidón, sea cual sea el adyuvante, para un mayor rendimiento del extracto.
- **ENDOZYM® Glucacel UHT** una  $\beta$ -glucanasa termoestable que descompone los  $\beta$ -glucanos complejos en unidades más pequeñas para reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración.
- **ENDOZYM® Protease GF** descompone la fracción proteica con contenido de prolina y glutamina que se encuentra en el gluten. Esto conduce a una mejor clarificación de la cerveza y a un menor contenido de gluten. Ideal para la producción de cervezas sin gluten.
- **ENDOZYM® AMG** es la enzima de sacarificación glucoamilasa que se aplica durante el macerado para descomponer el almidón y las dextrinas en la glucosa. También es la enzima que hay que utilizar cuando se elaboran cervezas ligeras o bajas en calorías.
- **ENDOZYM® AGP 120** es una mezcla de  $\alpha$ -amilasa, amiloglicosidasa y pullulanasa diseñada para maximizar la conversión de almidón en azúcares fermentables. Está pensado para cervezas muy atenuadas, como las cervezas bajas en carbohidratos con un acabado seco y crujiente.
- **NUEVAS ENZIMAS - PRÓXIMAMENTE**

## ¿Qué son las enzimas?

Las enzimas son proteínas que se encuentran en todas partes en la naturaleza: en todos los seres vivos, en la saliva y en los sistemas digestivos. Su función es catalizar reacciones bioquímicas. Cada enzima está formada por largas cadenas de aminoácidos plegadas en una forma distinta, que le confiere especificidad para una reacción determinada.

**¿Sabías que la molécula sobre la que actúa una enzima, conocida como sustrato, suele dar nombre a la enzima? Por ejemplo, una  $\beta$ -glucanasa actúa sobre  $\beta$ -glucanos.**

La velocidad a la que se produce una reacción enzimática viene determinada por la temperatura, el pH y la cantidad de enzima y sustrato. Por eso, los cerveceros siempre intentan ajustar sus regímenes de elaboración para optimizar el rendimiento de las enzimas.

**Somos expertos en formulación de enzimas y te ayudamos a elaborar cervezas de forma más sostenible y rentable, sin comprometer el sabor ni la calidad.**

# ESTABILIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN

La tecnología sílice de AEB ofrece una forma rentable y más sostenible de elaborar una gran cerveza tan clara como la luz del día.

Conseguir una cerveza verdaderamente clara puede ser todo un reto. Como lo es conseguir la claridad o turbidez requerida para una cerveza sin filtrar sin afectar negativamente al perfil de sabor, la estabilidad de la espuma y la vida útil general.

La malta, los *adjuntos* y el lúpulo contribuyen a la cantidad total de proteínas y polifenoles (taninos). La turbidez coloidal (o *turbidez* no biológica) se debe a una serie de reacciones que aglutinan estas proteínas y polifenoles. Estos complejos se precipitan al enfriarse la cerveza terminada, dando lugar a la turbidez, mientras que otros se aglutinan y dan lugar a la turbidez permanente. Por este motivo, la selección del cereal, la proporción de lúpulo, la elección de la cepa de levadura, el diseño de la receta y el proceso de elaboración son factores que deben tenerse muy en cuenta.

Descubre la **gama POLYGEL** y **SPINDASOL** para estabilizar y clarificar.

POLYGEL BH	SPINDASOL SB1	SPINDASOL SB3
<p><b>POLYGEL BH</b> es un gel de sílice (hidrogel) combinado con polivinilpirrolidona (PVPP) de un solo uso y es un estabilizador adsorbente de la cerveza. Absorbe las proteínas hidrófilas, haze-activas de peso molecular aprox. 40.000 kDa, dejando las proteínas hidrófobas de 10.000 a 20.000 kDa que favorecen la formación de espuma y la estabilidad de la cerveza.</p> <p><b>Ventajas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce la turbidez y la turbidez permanente</li> <li>• Produce un turbio más compacto</li> <li>• Reduce las pérdidas de cerveza</li> <li>• Proporciona una filtrabilidad eficaz de la cerveza</li> <li>• No afecta negativamente a la espuma ni al sabor de la cerveza</li> <li>• Mejora la conservación de la cerveza</li> </ul> <p><b>Aplicación:</b> añadir al mosto de 5 a 10 minutos antes de que termine el hervor o directamente en el whirlpool después del hervor del mosto</p> <p><b>Dosificación:</b> 10-40 g/hl de mosto</p> <p><i>Disponible en polvo en envases de 500 g.</i></p>	<p><b>SPINDASOL SB1</b> es un precipitante a base de sol de sílice para la clarificación que contiene dióxido de silicio coloidal puro (SiO<sub>2</sub>) formulado para clarificar el mosto y mejorar la filtración de la cerveza. La superficie, el tamaño de las partículas y la carga están optimizados para la adsorción de partículas formadoras de turbidez.</p> <p><b>Ventajas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejora la filtrabilidad</li> <li>• Produce un turbio más compacto</li> <li>• Reduce las pérdidas de cerveza</li> <li>• No afecta negativamente a los parámetros de calidad de la cerveza</li> <li>• Mejora la conservación de la cerveza</li> </ul> <p><b>Aplicación:</b> añadir directamente en el hervidor de mosto al final del hervor</p> <p><b>Dosificación:</b> 15-30 g/hl de mosto</p> <p><i>Disponible en forma líquida en botellas de 1 kg.</i></p>	<p><b>SPINDASOL SB3</b> es un precipitante a base de sol de sílice para la clarificación de la cerveza que contiene dióxido de silicio coloidal puro (SiO<sub>2</sub>) especialmente formulado para la clarificación de la cerveza. La superficie, el tamaño de partícula y la carga están optimizados para la adsorción de partículas coloidales y proporciona excelentes propiedades de sedimentación.</p> <p><b>Ventajas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejora la claridad y la estabilidad de la cerveza</li> <li>• Favorece una sedimentación eficaz y reduce el volumen de las células de levadura en maduración</li> <li>• Mejora la filtrabilidad y reduce el trabajo del filtro</li> <li>• No afecta negativamente a los parámetros de calidad de la cerveza</li> <li>• Mejora la conservación de la cerveza</li> </ul> <p><b>Aplicación:</b> añadir directamente en el fermentador o tanque de maduración o en línea durante el trasvase desde el fermentador. Tenga en cuenta que la mezcla adecuada de Spindasol SB3 con la cerveza y la maximización del tiempo de contacto al menos de 48 horas, es crucial para lograr la clarificación óptima de la cerveza.</p> <p><b>Dosificación:</b> 15-30 g/hl de cerveza (verde); mezclar bien</p> <p><i>Disponible en forma líquida en bidones de 25 kg.</i></p>

Las soluciones de sílice de AEB para la estabilización y clarificación del mosto y la cerveza son fáciles de aplicar y no requieren inversiones en equipos especializados. Son libres de alérgenos y no derivan de OGM (organismos genéticamente modificados). Además, cumplen con los requisitos de la "Ley de pureza alemana" (Reinheitsgebot).

*La disponibilidad de los productos puede variar de un país a otro: contacta con un representante de ventas de AEB para obtener más información.*

# ANTIOXIDANTES

## Los antioxidantes AEB Brewing mejoran la estabilidad del sabor de la cerveza y prolongan su vida útil

Aunque las reacciones oxidativas en la elaboración de la cerveza son complejas, AEB Brewing ofrece a los cerveceros dos soluciones muy fáciles y rentables. Se llaman: **ANTIOXIN SB** y **ANTIOXIN SBT**. Ambos son antioxidantes y protegen contra la oxidación y la formación de sabores desagradables.

**ANTIOXIN SB** es un antioxidante que mejora la estabilidad del sabor y prolonga la vida útil de la cerveza protegiéndola contra la oxidación y la formación de malos sabores. Simplemente añádalo durante la maduración de la cerveza, después de la fermentación. Es una mezcla de SO<sub>2</sub> y ácido ascórbico.

- Previene la oxidación de los polifenoles
- Mejora la estabilidad del sabor
- Reduce la formación de vaho en la cerveza
- Prolonga la vida útil de la cerveza

**ANTIOXIN SBT** es un antioxidante que contiene galotanino, que protege contra la oxidación del mosto durante la maceración para reducir el envejecimiento de la cerveza, mejorar la estabilidad del sabor y prolongar la vida útil de la cerveza. La galotanina inhibe la formación de sabores desagradables resultantes de la oxidación de lípidos por la enzima lipoxigenasa (LOX) presente en la malta y otras materias primas. La LOX crea el compuesto Trans-2-Nonenal, responsable del envejecimiento de la cerveza y de la producción de sabores desagradables descritos como a papel o cartón mojado. Simplemente añade ANTIOXIN SBT al macerado. ANTIOXIN SBT es una mezcla de ácido ascórbico, SO<sub>2</sub> y galotanino.

- El galotanino aumenta el poder antioxidante
- Limita la oxidación durante la maceración
- Mejora la estabilidad del sabor de la cerveza
- Reduce el envejecimiento de la cerveza
- Prolonga la vida útil de la cerveza

Los antioxidantes ANTIOXIN SB y ANTIOXIN SBT de AEB Brewing son muy fáciles de usar, rentables y desempeñan un papel positivo en la mejora de la estabilidad del sabor de la cerveza y en la prolongación de su vida útil.

# DETERGENTES

## Para limpieza de superficies y CIP

La higiene de la sala de cocción y del proceso de elaboración desempeñan un papel fundamental en la producción de cerveza de calidad.

Gama **REMOVIL** - una fuerte formulación alcalina mezclada

Gama **CELOPOL/CELON** una formulación ácida fuerte

Gama **PROSPIN/ADDING** - aditivos cáusticos

Gama **PERACID** - desinfectante a base de ácido peracético

Gama **PERCISAN** - un sanificante a base di acido percitrico

**MONOFOAM/CELOFOAM** - detergente espumoso alcalino/ácido

**IDROSAN** - desinfectante alcalino clorado

Gama **LUBISAN** - lubricante para cintas transportadoras







## Hay tres formas sencillas de obtener más información sobre nuestros productos, su aplicación, sus ventajas y hacer un pedido

1

**Utiliza la plataforma online eCommerce de AEB.** Descubre nuestros productos en [aeb-group.com](https://aeb-group.com) y dirígete a la página de comercio electrónico. Simplemente regístrate, navega y comienza a hacer tu pedido cuando te resulte más cómodo. Siempre puedes pedir muestras gratuitas para pruebas a pequeña escala. Nuestro modelo dirigido al cliente respalda nuestras iniciativas de cadena de suministro sostenible.

2

**Comunícate con tu representante local de AEB** de nuestro equipo internacional de ventas o con un agente o distribuidor designado por AEB. El soporte técnico está disponible para la asistencia en el uso de cualquier producto AEB Brewing.

3

**Contacta con nosotros a través de la página Contacto** de [aeb-group.com](https://aeb-group.com) y dinos lo que necesitas. Nuestro equipo de cerveceros, microbiólogos y expertos en fermentación ofrece a los cerveceros la confianza necesaria para elaborar una amplia gama de estilos de cerveza, con o sin alcohol, con un aroma y un sabor mejorados.

**[aeb-group.com](https://aeb-group.com)**



[aeb-group.com](http://aeb-group.com)

Descubre nuestra gama completa de  
**soluciones para la elaboración de la cerveza**

**BE CREATIVE  
BE PASSIONATE  
BE AEB**