



AEB[®] BREWING

PRODUTOS E SOLUÇÕES PARA PRODUÇÃO DE CERVEJAS

Deixe que a **AEB Brewing** sacie sua sede por estilos clássicos e contemporâneos de cervejas com nosso portfólio elaborado de produtos e soluções cervejeiras.

Quem é o Grupo AEB?

Fundada em 1963 em Brescia, AEB Group é líder no âmbito da fermentação, filtração, detergentes, equipamentos e biotecnologias para as indústrias de cervejas, vinhos, bebidas e alimentos. A AEB tem uma presença global, com unidades de produção em todo o mundo e estruturas dedicadas à pesquisa e desenvolvimento, com laboratórios de controle e certificações de qualidade.

A nossa missão é inspirar experiências de produtos seguros e inovadores, enquanto a nossa ambição é criar valor para os nossos clientes, as comunidades e os ambientes.

About AEB Brewing

Nossos 60 anos de experiência em vinificação e fermentação nos permitem fazer parcerias com cervejeiros para criar cervejas com aromas excepcionais e perfis de sabor distintos. Nossa equipe de cervejeiros, microbiologistas e especialistas em fermentação oferece aos cervejeiros a segurança do melhor suporte na produção de uma ampla variedade de estilos de cerveja, incluindo baixo e sem álcool, com aroma e sabor excepcionais.

AEB Brewing products and solutions

- **Levedura**
- **Nutrientes para levedura**
- **Enzimas**
- **Soluções de filtração**
- **Estabilização e Clarificação**
- **Detergentes para limpeza de superfícies e CIP**
- **AEB Brewing - Suporte técnico**

LEVEDURA DE CERVEJA

Escolha sua cepa de levedura e prepare o estilo de cerveja que desejar.

FERMOLAGER W

Uma levedura de baixa fermentação usada por cervejeiros de todo o mundo. Perfeita para uma ampla variedade de estilos de cerveja lager. Ótima para Pilsner, Helles, Munich Dunkel, Vienna, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock e Rauchbier.

- Atenuação aparente: 82%
- Temperatura de fermentação: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculação: Alta

Aroma e sabor: Um perfil de fermentação limpo que oferece sabores frescos, delicados e equilibrados.

FERMOLAGER Crisp

Levedura mexicana para Lager. Ideal para Lager à base de adjuntos, como Lagers à base de arroz, e de inspiração americana, asiática e australiana, bem como para India Pale Lager contemporâneas e outras fermentações com dry-hopped.

- Atenuação aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentação: 10-13°C | 50-55°F
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 10%

Aroma e sabor: A Crisp produz cervejas do estilo lager perfeitamente limpas e bem equilibradas, com um final seco e alta drinkability. Essa levedura fermenta de forma eficiente, resultando em pouco ou nenhum açúcar residual na cerveja, proporcionando um final seco e nítido e um sabor residual limpo. É a levedura perfeita para os aficionados e experimentadores da fabricação de cervejas lager.

FERMOLAGER Munich Heritage

Uma levedura de baixa fermentação extremamente versátil, destinada à produção de uma vasta gama de cervejas Lager de inspiração europeia, desde os tradicionais estilos Märzen di Monaco e as mais escuras Dunkel e Bock, até cervejas mais secas de Vienna, incluindo os estilos mais contemporâneos como Pilsner Boeme e Bavarian Helles.

- Atenuação aparente: 78-80%
- Temperatura de fermentação: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 9-10%

Aroma e sabor: Esta cepa tem uma baixa produção de diacetil, baixos níveis de ésteres, compostos sulfurados e álcoois superiores, garantindo cervejas com um paladar limpo e permitindo exaltar delicadas notas de lúpulos nobres em estrutura de malte ao fundo.

FERMOLAGER Berlin

Excelente para uma ampla variedade de estilos de cerveja lager, especialmente do norte da Alemanha, incluindo Pils, Helles, Schwarz e Lager escuras. Também para Lager fortes, como Bock e Doppelbock.

- Atenuação aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentação: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 11%

Aroma e sabor: expressa sutis notas frutadas, perfeitamente equilibradas com leves sabores de malte que proporcionam um final aromático e fresco.

FERMOALE

Perfeito para cervejas inglesas; Best Bitters, ESBs, Brown Ales, Mild Ales, Porters, Stouts, Strong Scotch Ales (Wee Heavy).

- Atenuação aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentação: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculação: Baixa
- Tolerância ao álcool: 12%

Aroma e sabor: Cepa muito versátil. Baixo teor de éster e perfil neutro que permite expressar o caráter de malte torrado e lúpulo. Perfeita para uma produção caseira de cervejas Ale.

FERMOALE AY3

Essa cepa de levedura é originária do Reino Unido e é perfeita para Pale Ale inglesas e americanas, IPA, Brown Ale e Porter.

- Atenuação aparente: 75-83%
- Temperatura de fermentação: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 12%

Aroma e sabor: contribui fornecendo notas ricas de malte, biscoito e caramelo com um toque de cítricos e ésteres suaves.

LEVEDURA DE CERVEJA

Escolha sua cepa de levedura e prepare o estilo de cerveja que desejar.

FERMOALE AY4

Uma cepa de levedura californiana clássica, altamente versátil para uma ampla variedade de cervejas de estilo americano.

- Atenuação aparente: 84%
- Temperatura de fermentação: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 10-11%

Aroma e sabor: Ótimo equilíbrio entre malte e formação de ésteres com um final cítrico limpo. A levedura perfeita para todas as ocasiões.

FERMOALE New-E

Para todas as cervejas americanas no estilo da Costa Leste: New England IPA (NEIPA), Hazy IPA, Juicy IPA, Double Hazy IPA & Hazy Pale Ale e Pastry Stout.

- Atenuação aparente: 78%
- Temperatura de fermentação: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculação: Baixa
- Tolerância ao álcool: 10-11%

Aroma e sabor: intensifica as notas de frutas tropicais trazidas pelo lúpulo, como manga, maracujá e goiaba, além de pêssegos frescos e frutas cítricas. Perfeito para uma cerveja com uma textura macia, cremosa e suculenta, cheia e redonda.

FERMOALE Bel-Abbey

Como o nome sugere, essa levedura é indicada para cervejas fortes do estilo belga, incluindo Abbey Ale, Blonde Ale, Dubbel, Tripel, Quadruple e Strong Dark Ale.

- Atenuação aparente: 75-85%
- Temperatura de fermentação: 16-25°C | 61-77°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 12%

Aroma e sabor: confere um perfil de sabor elegante de frutas secas e maduras, com notas picantes e delicadas notas fenólicas com toques de caramelo, contribuindo para um final quente.

FERMOALE German K

Uma cepa de levedura alemã tradicional, ideal para produzir os estilos clássicos Kölsch, German Ale e Altbier de Colgne e Dusseldorf, bem como estilos mais modernos de fermentação lager, em que se deseja um paladar limpo e neutro com um caráter suave de malte.

- Atenuação aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentação: 13-21°C | 55-70°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 11%

Aroma e sabor: oferece um perfil neutro que permite a expressão das características do malte para proporcionar um final seco e limpo. Nível muito baixo de diacetil ou imperceptível e notas sutis de éster de pera, maçã e frutas cítricas.

FERMOALE Weiss

Uma levedura que evoluiu para funcionar bem com mostos ricos em proteínas derivados de trigo. FERMOALE Weiss é ideal para produzir estilos tradicionais de cerveja alemã, desde Hefeweizen, Dunkel Weizen e Weizenbock até estilos mais leves como Kristal Weizen e Leichtes Weizen.

- Atenuação aparente: 78-82%
- Temperatura de fermentação: 16-24°C | 61-75°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 9-10%

Aroma e sabor: Uma cepa de levedura altamente versátil, capaz de produzir uma ampla gama de compostos aromáticos autênticos e característicos de cervejas de trigo de estilo alemão: banana, toffee, cravo, noz-moscada.

FERMO Brew Acid

Para cervejas ácidas, incluindo as contemporâneas e os estilos tradicionais, como Belgian Lambic, Gueuze, Flanders Red Ale, Wild Ale, German Gose e Berliner Weisse.

- Atenuação aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentação: 19-25°C | 66-77°F
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 9%

Aroma e sabor: Essa levedura naturalmente produz ácido láctico durante a fermentação para proporcionar uma acidez equilibrada e refrescante, com toda a complexidade das camadas gustativas de uma Sour. O perfil de gustativo também depende das frutas e especiarias adicionadas durante a fermentação, permitindo que você seja incrivelmente criativo.

LEVEDURA DE CERVEJA

Escolha sua cepa de levedura e prepare o estilo de cerveja que desejar.

FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Uma variedade de cepas de leveduras aromáticas especificamente selecionadas para criar aromas em uma variedade de estilos de cerveja, indicado especialmente para cervejas com baixo teor alcoólico ou sem álcool.

- Atenuação aparente: 65-69%
- Temperatura de fermentação: 11-16°C | 52-61°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 14%

Aroma e sabor: essas leveduras conferem perfis aromáticos e gustativos cítricos, herbais, frutados e caramelizados.

FERMO Kveik SV

Originária de Voss, na Noruega, essa levedura é perfeita para Farmhouse Ale norueguesas, bem como para uma variedade de estilos clássicos e contemporâneos de Ale e Lager, incluindo IPA, NEIPA, Pale Ale, Blond Ale.

- Atenuação aparente: 75-80%
- Temperatura de fermentação: 34-40°C | 93-104°F
- Flocculação: Média
- Tolerância ao álcool: 16%

Aroma e sabor: Fermentação rápida, que confere um perfil aromático frutado. A elevada formação de ésteres proporciona notas intensas e agradáveis de pêssego, com suaves notas a casca de laranja e citrinos.

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.

A disponibilidade dos produtos pode variar de país para país: entre em contato com o representante de vendas da AEB para obter mais informações.

Levedura Cervejeira AEB - fornecendo soluções seguras para os cervejeiros.

Desde a produção e os testes até a logística de fornecimento e o monitoramento contínuo, a qualidade da levedura de cerveja é de suma importância para a AEB. Estamos comprometidos com a segurança alimentar em todos os níveis. É isso que faz da AEB um fornecedor responsável e confiável.

Nosso Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) garante aos cervejeiros o controle de seu processo de fabricação de cerveja, otimizando a qualidade e a segurança ao usar a levedura cervejeira da AEB.

O SGQ da AEB garante que as metas de qualidade da levedura e de segurança alimentar sejam cumpridas em sua totalidade. Isso significa que:

- **SEGURANÇA** - nossa Política de Qualidade documentada e nossos programas de suporte garantem que a levedura de cerveja esteja livre de todos os riscos potenciais à saúde.
- **PUREZA** - garantimos que nossas culturas de levedura não contenham nenhum contaminante microbiológico ou de outra natureza.
- **VITALIDADE** - garantir que nossas culturas de levedura tenham a viabilidade com qualidade e consistência.
- **ESTABILIDADE** - a pureza e a vitalidade de nossas leveduras garantem o prazo de validade ideal do produto.

Esses quatro princípios-chave são fundamentais para as práticas de gerenciamento de qualidade da AEB, em que a qualidade e a segurança do produto são padrões vitais. Eles são monitorados continuamente de acordo com os padrões e certificações abrangentes de controle de qualidade da AEB.

Os parâmetros de qualidade do produto incluem a pureza e a viabilidade da cultura. Observamos a aparência morfológica, fazemos contagens precisas de células, monitoramos a cor, a umidade e fazemos contagens precisas de células.

Do ponto de vista da Segurança do Produto, verificamos continuamente a presença de contaminantes microbiológicos e patogênicos.

Nossos padrões de controle de qualidade garantem a verificação da pureza microbiológica de cada lote, incluindo levedura selvagem e leveduras diastaticus.

Nossas práticas e instalações são:

- Certificação ISO 22000 para todos os parâmetros de segurança alimentar, aplicando os princípios HACCP;
- ISO 9001 para nosso gerenciamento interno da qualidade;
- ISO 14001 para nossa gestão ambiental, pois a conformidade ambiental é muito importante para nós;
- GMP - aplicamos Bons Processos de Fabricação;
- A ISO 45001 é para Segurança Ocupacional e a SA 8000 para Responsabilidade Social;

NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

Melhore o perfil de aroma da sua cerveja e, ao mesmo tempo, aumente o desempenho da levedura.

Os fabricantes de cerveja se esforçam ao máximo para garantir que a levedura permaneça saudável, viável e tenha um desempenho ideal durante a fermentação.

No entanto, o uso de nutrientes minimiza ainda mais o risco de fermentações problemáticas, fornecendo os nutrientes essenciais de que a levedura precisa para se manter em condições ideais. Mas e se o nutriente para levedura também melhorar o perfil aromático da sua cerveja? Isso não seria um grande bônus? Bem, os nutrientes para leveduras da AEB fazem exatamente isso.

Com seus aminoácidos naturais e formulação exclusiva, os nutrientes para leveduras **FERMOPLUS®** aumentam a capacidade da levedura de converter os precursores tióis ativos de aroma, derivados do lúpulo, por meio do processo de biotransformação. **FERMOPLUS® Yeast** Os nutrientes são perfeitos para melhorar o perfil de aroma de cervejas lupuladas, Hop Lagers e cervejas com pouco ou nenhum álcool.

FERMOPLUS® Fragrance

Nutriente de levedura com aminoácidos naturais para realçar **aromas florais** que remetem a **flor de laranjeira** e flor de **sabugueiro**, com leves toques de **friss menta**.

FERMOPLUS® Integrateur

Um nutriente para levedura que fornece nutrição **essencial** necessários para garantir que a levedura permaneça saudável e tenha um desempenho ideal durante a fermentação. Use com FERMOPLUS® Fragrance, Fruity ou Sauvignon.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Um nutriente de levedura projetado para melhorar a qualidade do sono dos cervejeiros, reduzindo as preocupações com a viabilidade da levedura. O FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn é um nutriente enriquecido com zinco que permite aos cervejeiros ampliarem seus parâmetros habituais de fabricação. Produzir cervejas de **alta gravidade** ou alto teor de adjuntos, além de ajudar quando os maltes são pobres, melhorar fermentações lentas ou travadas, ou quando a sedimentação das leveduras é mais lenta e inconsistentes, ao mesmo tempo em que garante que a levedura tenha acesso a quantidades adequadas de zinco prontamente assimilável.

FERMOPLUS® Fruity

Nutriente de levedura com aminoácidos naturais para realçar os aromas tropicais frutados de **pêssego**, **manga**, **maracujá** e **goiaba**, além de notas refrescantes de **laranja** e **lima**.

FERMOPLUS® AromaGlow

Um nutriente para leveduras formulado com base nos taninos da casca da uva. O FERMOPLUS® AromaGlow maximiza a capacidade das cepas de levedura que expressam o gene IRC-7 de sintetizar compostos ativos de aroma, aumentando as características de **frutas tropicais**, **cítricas** e **florais** das cervejas lupuladas.

- Os nutrientes da levedura apoiam o aumento da taxa de conversão geral dos precursores de thiol, ativos do aroma e em sinergia com as leveduras..
- Os nutrientes da levedura podem reduzir a necessidade de usar variedades de lúpulo com alto teor de thiol, algumas das quais são cultivadas somente em regiões selecionadas. Além disso, altos níveis de dry-hopping podem ser caros em relação ao uso de água e matéria-prima, e há perda de cerveja relacionada ao lúpulo usado.
- **Os Nutrientes de Levedura aumentam os perfis de aroma na cerveja de uma forma mais natural e sustentável.**

ENZIMAS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJA

Prepare uma cerveja melhor com as enzimas cervejeiras da AEB

Os cervejeiros de hoje apreciam cada vez mais a contribuição que as enzimas podem dar à produções modernas de cerveja.

O processamento de malte e adjuntos pouco modificados, como cevada, arroz, milho, aveia e sorgo, com o uso de enzimas, ajuda a minimizar os gargalos na fabricação de cerveja para proporcionar uma produção mais rápida e maior rendimento. As enzimas também permitem que você crie novas cervejas usando diferentes matérias-primas. Isso significa que você pode experimentar os aromas, o sabor e a textura da sua cerveja.

As enzimas cervejeiras da AEB ajudam a compensar os custos de matéria-prima e permitem maior flexibilidade nas receitas de cerveja, especialmente quando se usam matérias-primas alternativas. Procure a linha **ENDOZYM®** de enzimas cervejeiras, projetadas para ajudar na eficiência, na consistência e em novas receitas.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** é uma mistura complexa de α -amilase termoestável, β -glucanase, xilanase e protease neutra. Ela foi projetada para proporcionar uma alta fermentabilidade na fabricação de cerveja e uma filtragem eficiente, permitindo maior flexibilidade na escolha dos maltes e dos adjuntos.
- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** é uma α -amilase termoestável que permite a liquefação eficiente do amido e de outros adjuntos não maltados, para um maior rendimento do extrato.
- **ENDOZYM® Glucacel UHT** é uma β -glucanase termoestável que decompõe os β -glucanos complexos em unidades menores para reduzir a viscosidade do mosto e melhorar a lavagem dos grãos e a filtração.
- **ENDOZYM® Protease GF** decompõe a fração proteica com conteúdo de prolina e glutamina encontrada no glúten. Isso leva a uma melhor clarificação da cerveja e a um menor teor de glúten. Ideal para a produção de cervejas sem glúten.
- **ENDOZYM® AMG** é a enzima de sacarificação glucoamilase, aplicada durante a brasagem para quebrar o amido e as dextrinas em glicose. É também a enzima a ser usada na fabricação de cervejas leves ou de baixa caloria.
- **ENDOZYM® AGP 120** é uma mistura de α -amilase, amiloglicosidase e pululanase desenvolvida para maximizar a conversão de amido em açúcares fermentáveis. Destina-se a cervejas altamente atenuadas, como cervejas com baixo teor de carboidratos, com um acabamento seco e crocante.
- **NOVAS ENZIMAS - EM BREVE**

O que são enzimas?

As enzimas são proteínas encontradas em toda a natureza, em todos os seres vivos, na saliva e nos sistemas digestivos. Sua finalidade é catalisar reações bioquímicas. Cada enzima é composta de longas cadeias de aminoácidos dobradas em uma forma distinta - essa forma confere à enzima especificidade para uma determinada reação particular.

Você sabia que a molécula sobre a qual uma enzima atua, conhecida como substrato, geralmente dá o nome à enzima? Por exemplo, uma β -glucanase atua sobre β -glucanos.

A taxa na qual ocorre uma reação enzimática é determinada pela temperatura, pelo pH e pela quantidade de enzima e substrato. É por isso que os cervejeiros estão sempre buscando ajustar seus regimes de fabricação de cerveja para otimizar o desempenho da enzima.

Somos especialistas em formulação de enzimas e o ajudamos a produzir cerveja de forma mais sustentável e econômica, sem comprometer o sabor e a qualidade.

ESTABILIZAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

A tecnologia de sílica da AEB oferece uma maneira econômica e mais sustentável de preparar uma ótima cerveja, tão clara quanto a luz do dia!

Conseguir uma cerveja realmente clarificada pode ser um desafio. Assim como conseguir a clarificação ou turbidez necessária para uma cerveja não filtrada, sem afetar negativamente o perfil de sabor, a estabilidade da espuma e o prazo de validade geral.

O malte, os adjuntos e o lúpulo contribuem para a quantidade total de proteínas e polifenóis (taninos). A turbidez coloidal (ou névoa não biológica) é causada por uma série de reações que ligam essas proteínas e polifenóis. Esses complexos precipitam quando a cerveja pronta é resfriada, dando origem ao chill haze, enquanto outros formam aglomerados que levam a turbidez permanente. É por isso que a seleção de grãos, as taxas de lúpulo, a escolha da cepa de levedura, o design da receita e o processo de fabricação da cerveja são fatores que contribuem e que precisam ser cuidadosamente considerados. Fique atento à linha **POLYGEL** e **SPINDASOL terméksaládót** para estabilização e clarificação.

POLYGEL BH

O **POLYGEL BH** é um gel de sílica (hidrogel) combinado com polivinilpirrolidona (PVPP) de uso único e é um adsorvente estabilizador de cerveja. Ele adsorve as proteínas hidrofílicas e de efeito turvador com peso molecular de aproximadamente 40.000 kDa, deixando as proteínas hidrofóbicas de 10.000 a 20.000 kDa que promovem a formação e a estabilidade da espuma da cerveja.

Benefícios:

- Reduz a turbidez a frio e a turbidez permanente;
- Produz um trub mais compacto;
- Reduz as perdas de cerveja;
- Proporciona uma filtragem eficiente da cerveja;
- Nenhum impacto negativo sobre a espuma ou o sabor da cerveja;
- Aumenta o prazo de validade (shelf life) da cerveja.

Aplicação: adicione ao mosto 5 a 10 minutos antes do final da fervura ou diretamente no whirlpool após a fervura do mosto.

Dosagem: 10-40 g/hl de mosto

Disponível na forma de pó em embalagens de 1kg.

SPINDASOL SB1

O **SPINDASOL SB1** é um clarificante à base de sol de sílica contendo dióxido de silício coloidal puro (SiO₂), formulado para clarificar o mosto e melhorar a filtração da cerveja. A área de superfície, o tamanho das partículas e a carga são otimizados para a adsorção de partículas formadoras de turvação.

Benefícios:

- Melhora a capacidade de filtragem;
- Produz um trub mais compacto;
- Reduz as perdas de mosto e cerveja;
- Nenhum impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja;
- Aumenta o prazo de validade da cerveja.

Aplicação: adicione diretamente no final da fervura do mosto cervejeiro.

Dosagem: 15-30 g/hl de mosto

Disponível na forma líquida em frascos de 1 kg.

SPINDASOL SB3

O **SPINDASOL SB3** é um clarificante à base de sol de sílica, que contém dióxido de silício coloidal puro (SiO₂), especialmente formulado para clarificação de cerveja. A área de superfície, o tamanho da partícula e a carga são otimizados para a adsorção de partículas coloidais que proporcionam excelentes propriedades de sedimentação.

Benefícios:

- Melhora a clarificação e a estabilidade da cerveja;
- Promove a sedimentação eficiente e reduz o volume de células de levedura na maturação;
- Melhora a filtrabilidade e reduz o tempo de funcionamento do filtro;
- Nenhum impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja;
- Aumenta o prazo de validade (shelf life) da cerveja.

Aplicação: adicione diretamente no tanque de maturação ou em linha durante a transferência do fermentador. Observe que a mistura adequada do Spindasol SB3 com a cerveja e a maximização do tempo de contato para pelo menos 48 horas, são cruciais para obter a clarificação ideal da cerveja.

Dosagem: 15-30 g/hl de cerveja (em maturação);

Disponível na forma líquida em tambores de 25 kg.

As soluções de sílica da AEB para a estabilização e clarificação do mosto e da cerveja são fáceis de aplicar, sem a necessidade de investir em equipamentos especializados. Elas são livres de alergênicos e OGMs. Além disso, atendem aos requisitos da "Lei de Pureza Alemã" (Reinheitsgebot).

ANTIOXIDANTES

AEB Brewing Antioxidantes melhoram a estabilidade do sabor da cerveja e aumentam a vida útil.

Embora as reações oxidativas na fabricação de cerveja sejam complexas, a AEB Brewing oferece aos fabricantes de cerveja duas soluções muito fáceis e econômicas. Elas são chamadas de: **ANTIOXIN SB** e **ANTIOXIN SBT**. Ambos são antioxidantes e protegem contra a oxidação e a formação de sabores desagradáveis.

O **ANTIOXIN SB** é um antioxidante que melhora a estabilidade do sabor e prolonga o prazo de validade da cerveja, protegendo-a contra a oxidação e a formação de sabores desagradáveis. Basta adicionar na maturação da cerveja, pós fermentação, ou ainda na cerveja filtrada. É uma mistura de SO₂ e ácido ascórbico.

- Evita a oxidação de polifenóis;
- Melhora a estabilidade sensorial;
- Reduz a formação de turbidez na cerveja;
- Aumenta o prazo de validade (shelf life) da cerveja.

O **ANTIOXIN SBT** é um antioxidante que contém galotanino, que protege contra a oxidação do mosto durante a brasagem para reduzir o envelhecimento da cerveja, melhora a estabilidade do sabor e aumenta o prazo de validade da cerveja. O galotanino inibe a formação de sabor desagradável (off flavors) que resulta da oxidação de lipídios pela enzima lipoxigenase (LOX) encontrada no malte e em outras matérias-primas. A LOX cria o composto Trans-2-Nonenal, que é responsável pelo envelhecimento da cerveja e pela produção de sabores desagradáveis descritos como papel ou papelão úmido. Basta adicionar o **ANTIOXIN SBT** ao mosto.

O **ANTIOXIN SBT** é uma combinação de ácido ascórbico, SO₂ e galotanino.

- O galotanino aumenta o poder antioxidante;
- Limita a oxidação durante a brasagem;
- Melhora a estabilidade sensorial da cerveja;
- Reduz o envelhecimento da cerveja;
- Aumenta o prazo de validade (shelf life) da cerveja.

Os antioxidantes **ANTIOXIN SB** e **ANTIOXIN SBT** da AEB Brewing são muito fáceis de usar, econômicos e desempenham um papel positivo na melhoria da estabilidade sensorial da cerveja e no prolongamento de sua validade (shelf life).

DETERGENTES

Para limpeza de superfícies e CIP

A higiene da sala de brasagem e do processo de fabricação de cerveja desempenha um papel fundamental na produção de cerveja de qualidade.

- Linha **REMOVIL** - uma forte formulação alcalina e combinada
- Linha **CELOPOL/CELON** - uma forte formulação de ácido
- Linha **PROSPIN/ADDING** - aditivos cáusticos
- Linha **PERACID** - um sanitizante à base de ácido peracético
- Linha **PERCISAN** - um sanitizante à base de ácido percítrico
- **MONOFOAM/CELOFOAM** - detergente alcalino e ácido espumógeno
- **IDROSAN** - sanitizante alcalino à base de cloro
- Linha **LUBISAN** - lubrificante para transportadores de corrente







Há três maneiras fáceis de saber mais sobre nossos produtos, suas aplicações, benefícios e fazer um pedido:

1

Use a plataforma on-line de comércio eletrônico da AEB. Descubra nossos produtos em aeb-group.com e vá para a página do e-Commerce eletrônico. Basta registrar-se, navegar à vontade e começar a fazer pedidos quando for conveniente para você. Você também pode solicitar amostras grátis para testes em pequena escala. Nosso modelo direto ao cliente apoia nossas iniciativas de cadeia de suprimentos sustentável.

2

Fale com o representante local da AEB da nossa equipe de vendas internacionais ou com um agente ou distribuidor designado pela AEB. O suporte técnico está disponível quando você usa qualquer produto da AEB Brewing.

3

Entre em contato através da página Fale Conosco em aeb-group.com e diga-nos o que precisa. Nossa equipe de cervejeiros, microbiologistas e especialistas em fermentação oferece aos cervejeiros a confiança necessária para produzir uma ampla variedade de estilos de cerveja, inclusive com baixo ou nenhum teor alcoólico, com aromas e sabores aprimorados.

aeb-group.com



aeb-group.com

Conheça nossa linha completa de
soluções para fabricação de cerveja

**SEJA CRIATIVO
SEJA APAIXONADO
BE AEB**