



AEB[®] BREWING

BRAUEREIBEDARF UND **LÖSUNGEN**

Lassen Sie **AEB Brewing** Ihren Durst nach klassischen und modernen Biersorten, mit unserem Portfolio an Produkten und Lösungen für die Brauerei, stillen.

Wer ist die AEB-Gruppe?

Die 1963 gegründete AEB Group ist führend in den Bereichen Hefe, Fermentation, Filtration, Reinigungsmittel, Ausrüstung und Öko-Technologien für die Bier-, Wein-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. AEB verfügt über eine globale Präsenz mit Produktionsstandorten und angeschlossenen Qualitätskontrolllaboren weltweit sowie spezialisierten Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen.

Wir haben unseren Hauptsitz in Brescia, Italien, und sind weltweit präsent. Unser Ziel und Zweck ist es, sichere und erfrischende Getränkeerlebnisse zu inspirieren und Gutes zu tun, für unsere Kunden, die Gemeinschaft und die Umwelt.

Über AEB Brewing

Unsere 60-jährige Erfahrung in der Weinherstellung ermöglicht es den Brauern, Biere mit verbesserten Aromen und ausgeprägten Geschmacksprofilen zu kreieren. Unser Team aus Brauern, Mikrobiologen und Gärungsexperten, geben den Brauern die Sicherheit, eine breite Palette an alkoholischen und alkoholfreie Biersorten mit verbesserten Geschmacks- und Aromaprofil herstellen zu können.

Prodotti e soluzioni AEB Brewing

- **Hefen**
- **Hefenährstoffe**
- **Enzyme**
- **Lösungen für die Filtration**
- **Stabilisatoren**
- **Klärungsmittel**
- **Reinigungsmittel für die Oberflächenreinigung und CIP**
- **AEB Brewing Technische Unterstützung**

BRAUHEFEN

Wählen Sie die Hefe für das Bier, das Sie brauen wollen.

FERMOLAGER W

Eine untergärige Hefe, die von Brauern in der ganzen Welt verwendet wird. Perfekt für eine breite Palette von Lagerbierstilen. Hervorragend geeignet für Pilsener, Helles, Münchner Dunkel, Wiener, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock und Rauchbier.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 82%
- Gärtemperatur: 10-14°C | 50-57°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 9-10%

Aroma und Geschmack: Ein sauberes Gärungsprofil, das knackige und frische, ausgewogene Aromen liefert.

FERMOLAGER Munich Heritage

Eine äußerst vielseitige untergärige Hefe für die Herstellung einer großen Bandbreite europäischer Lagerbiere, von den sehr traditionellen Münchner Märzensorten und den kräftigeren Dunklen und Bockbieren und den trockeneren Wiener Bieren bis hin zu moderneren Sorten wie Böhmisches Pilsner und Bayerisches Helles.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 78-80%
- Gärtemperatur: 10 – 14°C / 54 – 75°F
- Flocculation: Mittel-Hoch
- Alkoholtoleranz: Alk. 9 – 10 % vol

Aroma und Geschmack: Dieser Stamm mit geringer Diacetylproduktion produziert niedrige Konzentrationen von Estern, Schwefelverbindungen und höheren Alkoholen, was zu Bieren mit einem sauberen Mundgefühl führt, die zarte, edle Hopfenaromen über einer darunterliegenden Malzstruktur aufweisen.

FERMOALE

Perfekt für britische Biere; Best Bitters, ESB's, Brown Ales, Mild Ales, Porter, Stouts, Strong Scotch Ales (Wee Heavy).

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-80%
- Gärtemperatur: 16-23°C | 61-73°F
- Bruchbildung: Niedrig
- Alkoholtoleranz: 12%

Aroma und Geschmack: Eine sehr vielseitige Sorte mit wenig Ester und einem neutralen Profil, welches erlaubt, Röstmalz- und Hopfencharakter zum Ausdruck zu bringen. Perfekt für eine Hausbierhefe.

FERMOLAGER Crisp

Mexikanische Lagerhefe, ideal für Lagerbiere mit Rohstoffanteil oder Reisbier, wie amerikanische, asiatische und australische Lagerbiere, sowie moderne India Pale Lagers und andere trocken gehopfte Lagerbiere.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-85%
- Gärtemperatur: 10-13°C | 50-55°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 10%

Aroma und Geschmack: Crisp schafft perfekt saubere, ausgewogene Lagerbiere mit einem trockenen Abgang und hoher Trinkbarkeit. Diese Hefe gärt effizient, so dass wenig bis gar kein Restzucker im Bier verbleibt, was einen knackigen, trockenen Abgang und einen sauberen Nachgeschmack ergibt. Sie ist die perfekte Hefe für Liebhaber von Lagerbieren und experimentierfreudige

FERMOLAGER Berlin

Hervorragend geeignet für eine breite Palette von Lagerbierstilen, insbesondere aus Norddeutschland, einschließlich Pils, Helles, Schwarzbier und dunkle Lagerbiere. Auch für starke Lagerbiere wie Bock und Doppelbock.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-85%
- Gärtemperatur: 10-14°C | 50-57°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 11%

Geruch und Geschmack: Subtile Fruchtnoten, perfekt ausbalanciert mit leichten Malzaromen für einen aromatisch frischen Abgang.

FERMOALE AY3

Dieser Hefestamm stammt aus dem Vereinigten Königreich und eignet sich hervorragend für englische und amerikanische Pale Ales, IPAs, Brown Ales und Porter.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-83%
- Gärtemperatur: 16-23°C | 61-73°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 12%

Geruch & Geschmack: Hilft, reichhaltige Malz-, Biskuit- und Karamellnoten mit ein wenig Zitrusfrüchten und milden Estern zu liefern.

BRAUHEFEN

Wählen Sie die Hefe für das Bier, das Sie brauen wollen.

FERMOALE AY4

Ein klassischer kalifornischer Hefestamm, sehr vielseitig für eine breite Palette an Ales im amerikanischen Stil.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 84%
- Gärtemperatur: 16-23°C | 61-73°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 10-11%

Aroma und Geschmack: Großartiges Gleichgewicht zwischen Malzen und Estern mit einem sauberen, zitronigen Abgang. Die perfekte "Allrounder" Ale-Hefe.

FERMOALE Bel-Abbey

Wie der Name schon sagt, ist diese Hefe für starke belgische Biere wie Abbey Ales, Blonde Ales, Dubbel, Tripel, Quadruple und starke dunkle Ales geeignet.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-85%
- Gärtemperatur: 16-25°C | 61-77°F
- Bruchbildung: Mittel
- Alkoholtoleranz: 12%

Aroma und Geschmack: Liefert ein elegantes Geschmacksprofil von reichhaltigen Trockenfrüchten, mit würzigen, phenolischen Noten und einem Hauch von Karamell für einen wärmenden Abgang.

FERMOALE Weiss

Eine Hefe, die sich so entwickelt hat, dass sie gut mit proteinreichen, aus Weizen gewonnenen Würzen funktioniert. FERMOALE Weiss ist ideal für die Herstellung traditioneller deutscher Bierstile, wie Hefeweizen-, Dunkles Weizen- und Weizenbock bis hin zu leichteren Biersorten wie Kristallweizen und Leichtes Weizen.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 78-82%
- Gärtemperatur: 16 – 24°C / 61 – 75°F
- Flockung: Mittel
- Alkoholtoleranz: Alk. 9 – 10 % vol

Aroma und Geschmack: Ein äußerst vielseitiger Hefestamm, der in der Lage ist, ein breites Spektrum an aromatischen Verbindungen über die gesamte Palette wie Bananen-, Toffee-, Nelken- und Muskatnussester hinweg zu produzieren, welche mit deutschen Weizenbieren assoziiert werden.

FERMOALE New-E

Für alle amerikanischen Ales im Ostküstenstil: NEIPAs, Hazy und Juicy IPAs, Strong Hazy IPAs, Hazy Pale Ales und Pastry Stouts.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 78%
- Gärtemperatur: 16-23°C | 61-73°F
- Bruchbildung: Niedrig
- Alkoholtoleranz: 10-11%

Aroma und Geschmack: Verstärkt hopfenbetonte tropische Fruchtnoten von saftigen Mangos, Passionsfrüchten und Guaven, zusammen mit frischen Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Perfekt für ein Bier, das weich in der Textur und voll im Mundgefühl ist.

FERMOALE German K

Ein traditioneller deutscher Hefestamm, der sich ideal für die Herstellung der klassischen Kölsch- und Düsseldorfer Altbierstile sowie für modernere, warm vergorene Lagerbierstile eignet, bei denen ein sauberer, neutraler Geschmack mit einem sanften Malzcharakter gewünscht wird.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-80%
- Gärtemperatur: 13-21°C | 55-70°F
- Bruchbildung: Mittel
- Alkoholtoleranz: 11%

Aroma und Geschmack: German K bietet ein neutrales Profil, das den Ausdruck der Malzcharaktere ermöglicht und einen trockenen, sauberen Abgang ergibt. Der Diacetylgehalt ist sehr gering, und es gibt subtile Esternoten von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten.

FERMO Brew Acid

Für saure Biere, einschließlich moderner und traditioneller Biersorten wie belgische Lambics, Gueuze, flämische Rot-Biere, Wild Ales, deutsche Gose und Berliner Weisse.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-80%
- Gärtemperatur: 19-25°C | 66-77°F
- Bruchbildung: Hoch
- Alkoholtoleranz: 9%

Aroma und Geschmack: Diese natürliche Hefe produziert während der Gärung Milchsäure, dies erzeugt eine abgerundete, erfrischende Säuerlichkeit mit der vielschichtigen Geschmackskomplexität eines Sours. Das Geschmacksprofil hängt von den beim Brauen hinzugefügten Früchten und Gewürzen ab, sodass Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

BRAUHEFEN

Wählen Sie die Hefe für das Bier, das Sie brauen wollen.

FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Eine Reihe aromatischer Hefestämme, die speziell für die Aromabildung in einer Reihe von Bierstilen ausgewählt wurden, insbesondere für alkoholarme und alkoholfreie Biere.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 65-69%
- Gärtemperatur: 11-16°C | 52-61°F
- Bruchbildung: Mittel
- Alkoholtoleranz: 14%

Aroma und Geschmack: Je nach Stamm verleihen diese Hefen zitrus-, kräuter-, frucht- und bonbonartige Aroma- und Geschmacksprofile.

FERMO Kveik SV

Diese aus Voss, Norwegen, stammende Hefe eignet sich perfekt für norwegische Farmhouse Ales sowie für eine Reihe klassischer und moderner Ale- und Lagerbierstile, darunter IPAs, NEIPAs, Pale Ales, Blond- und Lagerbiere.

- Scheinbarer Vergärungsgrad: 75-80%
- Gärtemperatur: 34-40°C | 93-104°F
- Bruchbildung: Mittel
- Alkoholtoleranz: 16%

Aroma und Geschmack: Schnelle Gärung mit einem fruchtigen Geschmacksprofil. Eine hohe Esterbildung sorgt für eine intensive und dennoch angenehme Pfirsichnote.

AEB-Brauhefe ist in der 500g-Packungsgröße in aktiver Trockenform erhältlich.

FERMOALE AY3, AY4, New-E und FERMOLAGER W sind auch in der neuen Packungsgröße von 11,5 g für Versuche in kleinem Maßstab oder Heimbrauen erhältlich.

Die Verfügbarkeit der Produkte kann von Land zu Land variieren: Wenden Sie sich an Ihren AEB-Vertriebsmitarbeiter, um weitere Informationen zu erhalten.

AEB Brewing Yeast - sichere Lösungen für Brauer

Von der Herstellung und Prüfung bis hin zur Lieferlogistik und ständigen Überwachung ist die Qualität der Bierhefe für AEB von größter Bedeutung. Wir setzen uns auf allen Ebenen für die Lebensmittelsicherheit ein. Das macht AEB zu einem verantwortungsvollen und vertrauenswürdigen Lieferanten.

Unser Qualitätsmanagementsystem (QMS) garantiert den Brauern die Kontrolle ihres Brauprozesses und optimiert die Bierqualität und -sicherheit bei der Verwendung von AEB-Brauhefe.

Das QMS von AEB stellt sicher, dass die Hefequalitäts- und Lebensmittelsicherheitsziele vollständig erreicht werden. Das bedeutet:

- **SICHERHEIT** - unsere dokumentierte Qualitätspolitik und zugehörige Programme gewährleisten, dass die Bierhefe frei von allen potenziellen Gesundheitsgefahren ist.
- **REINHEIT** - wir stellen sicher, dass unsere Hefekulturen keine mikrobiologischen und anderen Verunreinigungen enthalten.
- **VITALITÄT** - Sicherstellung der optimalen Lebensfähigkeit unserer Hefekulturen für Qualität und Konsistenz.
- **STABILITÄT** - die Reinheit und Vitalität unserer Hefen gewährleistet eine optimale Produkthaltbarkeit.

Diese vier Schlüsselprinzipien sind grundlegend für die Qualitätsmanagement-Praktiken von AEB, bei denen Produktqualität und Produktsicherheit wichtige Standards sind. Sie werden kontinuierlich nach den umfassenden QC-Standards und Zertifizierungen von AEB überwacht.

Zu den Parametern der Produktqualität gehören Reinheit und Lebensfähigkeit der Kulturen. Wir prüfen das morphologische Erscheinungsbild, nehmen genaue Zellzählungen vor, überwachen Farbe und Feuchtigkeit.

Unter dem Aspekt der Produktsicherheit überprüfen wir kontinuierlich auf mikrobiologische und pathogene Verunreinigungen.

Unsere Qualitätskontrollstandards gewährleisten, dass wir jede Charge auf mikrobiologische Reinheit prüfen, auch auf wilde Hefen und *S. diastaticus*.

Unsere Praktiken und Einrichtungen sind

- Zertifizierung nach ISO 22000 für alle Parameter der Lebensmittelsicherheit unter Anwendung der HACCP-Grundsätze
- ISO 9001, für unser internes Qualitätsmanagement
- ISO 14001 für unser Umweltmanagement, da die Einhaltung von Umweltvorschriften für uns sehr wichtig ist
- GMP - wir wenden Good Manufacturing Processes an
- ISO 45001 für die Sicherheit am Arbeitsplatz und SA 8000 für die soziale Verantwortung

HEFENÄHRSTOFFE

Verbessert das Aromaprofil Ihres Bieres und steigert gleichzeitig die Hefeleistung

Die Brauer unternehmen große Anstrengungen, um sicherzustellen, dass die Hefe gesund und lebensfähig bleibt und während der Gärung optimale Leistungen erbringt.

Durch die Verwendung von Nährstoffen wird das Risiko problematischer Gärungen weiter minimiert, da die Hefe die notwendigen Nährstoffe erhält, um in Topform zu bleiben. Was aber, wenn der Hefenährstoff auch das Aromaprofil Ihres Bieres verbessert? Wäre das nicht ein großer Bonus? Nun, AEB Hefenährstoffe tun genau das.

Mit ihren natürlichen Aminosäuren und ihrer einzigartigen Formulierung verbessern **FERMOPLUS® Hefenährstoffe** die Fähigkeit der Hefe, aromaaktive Thiol-Vorstufen aus dem Hopfen über den Prozess der Biotransformation umzusetzen. FERMOPLUS® Hefenährstoffe eignen sich hervorragend zur Verbesserung des Aromaprofils von hopfenbetonten Bieren, hopfigen Lagerbieren sowie von Bieren mit und ohne Alkohol.

FERMOPLUS® Fragrance

Ein Hefenährstoff mit natürlichen Aminosäuren zur Verstärkung **blumiger Aromen**, die an **Orangenblüten** und **duftende Holunderblüten** erinnern, mit leichten Anklängen an **frische Minze**.

FERMOPLUS® Fruity

Ein Hefenährstoff mit natürlichen Aminosäuren zur Verstärkung fruchtiger tropischer Aromen von **Pfirsichen**, **Mangos**, **Passionsfrüchten** und **Guaven** sowie erfrischenden Noten von **Orangen** und **Limonen**.

FERMOPLUS® Integrateur

Ein Hefenährstoff, der alle **wesentlichen Nährstoffe** enthält, die für eine gesunde Hefe und eine optimale Leistung während der Gärung erforderlich sind. Verwenden Sie es zusammen mit FERMOPLUS® Fragrance, Fruity oder Sauvignon.

FERMOPLUS® AromaGlow

Ein Hefenährstoff, der auf Basis von Traubenhautgerbstoffen formuliert wurde. FERMOPLUS® AromaGlow maximiert die Fähigkeit von Hefestämmen, die das IRC-7-Gen zeigen, aromawirksame Verbindungen zu synthetisieren, die die tropischen **Frucht**-, **Zitrus**- und **Blumencharakteristiken** von hopfenbetonten Bieren verstärken.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

Ein Hefenährstoff, der die Schlafqualität der Brauer verbessert, indem er die Sorgen um die Lebensfähigkeit der Hefe verringert. FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn ist ein mit Zink angereicherter Nährstoff, der es den Brauern ermöglicht, den Bereich ihrer üblichen Brauparameter auf Sude mit höherer Stammwürze und die Verwendung von Rohfrucht zu erweitern und zu helfen, wenn schlechte Malze, langsame oder festgefahrene Gärungen oder inkonsistente Hefesedimentationen ein Problem darstellen, während gleichzeitig sichergestellt wird, dass die Hefe Zugang zu angemessenen Mengen an leicht verfügbarem Zink hat.

- Hefenährstoffe unterstützen die Erhöhung der Gesamtumsetzungsrate von aromaaktiven Thiolvorstufen durch die Hefe.
- Hefenährstoffe können die Notwendigkeit verringern, Hopfensorten mit hohem Thiolgehalt zu verwenden, von denen einige nur in ausgewählten Regionen angebaut werden. Darüber hinaus kann ein hohes Maß an trockenen Hopfung kostspielig sein, was den Wasser- und Rohstoffverbrauch angeht, und es gibt auch Bierverluste im Zusammenhang mit verbrauchtem Hopfen.
- **Hefenährstoffe verstärken die Aromaprofile im Bier auf natürliche und nachhaltige Weise.**

BRAUENZYME

Besser brauen mit AEB-Brauenzymen

Die Brauer von heute schätzen zunehmend den Beitrag, welcher von Enzymen zur modernen Bierherstellung geleistet werden kann. Die Verarbeitung von nicht ausreichend modifiziertem Malz und Zusatzstoffen wie Gerste, Reis, Mais, Hafer und Sorghum mit Hilfe von Enzymen trägt dazu bei, die Engpässe beim Brauen zu minimieren, um einen schnelleren Durchsatz und eine höhere Ausbeute zu erzielen. Mit Enzymen können Sie auch neue Biere aus verschiedenen Rohstoffen herstellen. Das bedeutet, dass Sie mit den Aromen, dem Geschmack und der Beschaffenheit Ihres Biers experimentieren können. AEB-Brauenzyme tragen dazu bei, die Rohstoffkosten auszugleichen und ermöglichen eine größere Flexibilität bei den Braurezepten, insbesondere bei der Verwendung alternativer Rohstoffe. Halten Sie Ausschau nach dem **ENDOZYM®**-Sortiment an Brauenzymen, die zur Verbesserung der Braueffizienz, der Konsistenz und neuer Rezepte beitragen.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** ist eine komplexe Mischung aus thermostabiler α -Amylase, β -Glucanase, Xylanase und neutraler Protease. Es wurde entwickelt, um einen hohen Vergärungsgrad und eine effiziente Filtration zu gewährleisten, was eine größere Flexibilität bei der Auswahl von Malz und Zusatzstoffen ermöglicht.
- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** ist eine thermostabile α -Amylase, die unabhängig vom Rohstoff eine effiziente Stärkeverflüssigung für eine höhere Extraktausbeute ermöglicht.
- **ENDOZYM® Glucacel UHT** ist eine thermostabile β -Glucanase, die komplexe β -Glucane in kleinere Einheiten zerlegt, um die Viskosität der Würze zu verringern und die Läuterung und Filtration zu verbessern.
- **ENDOZYM® Protease GF** die im Gluten enthaltene Proteinfraction mit Prolin- und Glutamingehalt. Dies führt zu einer besseren Klärung des Bieres und einem geringeren Glutengehalt. Ideal für die Herstellung von glutenfreien Bieren.
- **ENDOZYM® AMG** ist das Verzuckerungsenzym Glucoamylase, das beim Maischen eingesetzt wird, um Stärke und Dextrine in Glukose aufzuspalten. Es ist auch das Enzym, das beim Brauen von light oder kalorienarmen Bieren verwendet wird.
- **ENDOZYM® AGP 120** ist eine Mischung aus α -Amylase, Amyloglucosidase und Pullulanase, die die Umwandlung von Stärke in vergärbaren Zucker maximiert. Es ist für stark vergorene Biere wie Low-Carb-Biere mit einem trockenen und knackigen Abgang bestimmt.
- **NEUE ENZYME** - COMING SOON

Was sind Enzyme?

Enzyme sind Proteine, die überall in der Natur vorkommen - in allen Lebewesen, im Speichel und im Verdauungssystem.

Ihre Aufgabe ist es, biochemische Reaktionen zu katalysieren. Jedes Enzym besteht aus langen Aminosäureketten, die in einer bestimmten Form zusammengefaltet sind - diese Form verleiht dem Enzym die Spezifität für eine bestimmte Reaktion.

Wussten Sie, dass das Molekül, auf das ein Enzym einwirkt, das so genannte Substrat, dem Enzym normalerweise seinen Namen gibt? Zum Beispiel wirkt eine β -Glucanase auf β -Glucane.

Die Geschwindigkeit, mit der eine enzymatische Reaktion abläuft, hängt von der Temperatur, dem pH-Wert und der Menge des Enzyms und des Substrats ab. Aus diesem Grund sind die Brauer stets bestrebt, ihr Brauverfahren anzupassen, um die Leistung der Enzyme zu optimieren.

Wir sind Experten für die Formulierung von Enzymen und helfen Ihnen, nachhaltiger und kostengünstiger zu brauen, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen.

STABILISIERUNG & KLÄRUNG

Die Silica-Technologie von AEB bietet eine kostengünstige und nachhaltige Möglichkeit, großartiges Bier zu brauen, das so klar ist wie das Tageslicht!

Ein wirklich klares Bier zu erhalten, kann eine Herausforderung sein. Ebenso wie das Erreichen der erforderlichen Klarheit oder Trübung für ein unfiltriertes Bier, ohne das Geschmacksprofil, die Schaumstabilität und die allgemeine Haltbarkeit zu beeinträchtigen.

Malz, Zusatzstoffe und Hopfen tragen zur Gesamtmenge der Proteine und Polyphenole (Tannine) bei. Kolloidale Trübungen (oder nicht-biologische Trübungen) werden durch eine Reihe von Reaktionen verursacht, die diese Proteine und Polyphenole binden. Diese Komplexe fallen dann aus, wenn das fertige Bier abgekühlt wird, was zu Kälte-trübungen führt, während andere Klumpen bilden, die zu dauerhafter Trübung führen. Aus diesem Grund sind die Auswahl des Getreides, die Häufigkeit der Hopfung, die Wahl des Hefestamms, die Rezeptur und der Brauprozess allesamt Faktoren, die sorgfältig bedacht werden müssen. Achten Sie auf die **POLYGEL-** und **SPINDASOL-Reihe zur Stabilisierung und Klärung**.

POLYGEL BH	SPINDASOL SB1	SPINDASOL SB3
POLYGEL BH ist ein Kieselgel (Hydrogel) in Kombination mit Einweg-Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) und ist ein adsorptiver Bierstabilisator. Es absorbiert die hydrophilen, trübungsaktiven Proteine mit einem Molekulargewicht von ca. 40.000 kDa und lässt die hydrophoben Proteine mit 10.000 bis 20.000 kDa übrig, die die Schaumbildung und Stabilität des Bieres fördern. Vorteile: • Reduziert Kälteschleier und permanenten Schleier • Erzeugt einen kompakteren Trub • Reduziert Bierverluste • Ermöglicht eine effiziente Filtrierbarkeit von Bier • Keine negativen Auswirkungen auf Bierschaum oder Geschmack • Verlängert die Haltbarkeit von Bier Anwendung: 5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit der Würze zugeben oder direkt in den Whirlpool nach dem Kochen der Würze Dosierung: 10-40 g/hl der Würze <i>Erhältlich in Pulverform in einer 500-g-Packung.</i>	SPINDASOL SB1 ist ein Fällungsmittel auf Kieselbasis für den Kälteschutz, das reines kolloidales Siliziumdioxid (SiO₂) enthält und zur Klärung von Würze und zur Verbesserung der Bierfiltration formuliert wurde. Die Oberfläche, die Partikelgröße und die Ladung sind für die Adsorption von trübungsbildenden Partikeln optimiert. Vorteile: • Verbessert die Filtrierbarkeit • Erzeugt einen kompakteren Trub • Reduziert Bierverluste • Keine negativen Auswirkungen auf die Parameter der Bierqualität • Verlängert die Haltbarkeit von Bier Anwendung: am Ende des Kochvorgangs direkt in die Würzepfanne geben Dosierung: 15-30 g/hl der Würze <i>Erhältlich in flüssiger Form in der 1kg-Flasche.</i>	SPINDASOL SB3 ist ein Fällungsmittel auf Kieselbasis für den Kälteschutz, das reines kolloidales Siliziumdioxid (SiO₂) enthält und speziell für die Bierklärung entwickelt wurde. Die Oberfläche, die Partikelgröße und die Ladung sind für die Adsorption von kolloidalen Partikeln optimiert und bieten hervorragende Sedimentationseigenschaften. Vorteile: • Verbessert die Klarheit und Stabilität des Bieres • Fördert eine effiziente Sedimentation und reduziert das Volumen der Hefe während der Reifung • Verbessert die Filtrierbarkeit und erhöht die Filterlaufzeit • Keine negativen Auswirkungen auf die Parameter der Bierqualität • Verlängert die Haltbarkeit von Bier Anwendung: direkt in den Gär- oder Reifetank oder beim Schlauchen aus dem Gärbehälter zugeben. Beachten Sie, dass die richtige Durchmischung von Spindasol SB3 mit dem Bier und die Maximierung der Kontaktzeit auf mindestens 48 Stunden entscheidend sind, um eine optimale Bierklärung zu erreichen. Dosierung: 15-30 g/hl (grünes) Bier; gründlich mischen <i>Erhältlich in flüssiger Form in Fässern zu 25 kg.</i>

Die Kieselsäurelösungen von AEB zur Stabilisierung und Klärung von Würze und Bier sind einfach anzuwenden und erfordern keine Investitionen in spezielle Geräte. Sie sind allergenfrei und werden nicht aus GVM gewonnen. Außerdem erfüllen sie die Anforderungen des deutschen Reinheitsgebots.

Die Verfügbarkeit der Produkte kann von Land zu Land variieren: Wenden Sie sich an Ihren AEB-Vertriebsmitarbeiter, um weitere Informationen zu erhalten.

ANTIOXIDANTIEN

AEB Brewing Antioxidantien verbessern die Geschmacksstabilität von Bier und verlängern die Haltbarkeit

Während oxidative Reaktionen beim Brauen komplex sind, bietet AEB Brewing den Brauern zwei sehr einfache und kostengünstige Lösungen an. Sie heißen: **ANTIOXIN SB** und **ANTIOXIN SBT**. Beide sind Antioxidantien und schützen vor Oxidation und Fehl aromabildung.

ANTIOXIN SB ist ein Antioxidationsmittel, das die Geschmacksstabilität verbessert und die Haltbarkeit des Biers verlängert, indem es das Bier vor Oxidation und Fehlgeschmacksbildung schützt. Einfach bei der Bierreifung, nach der Gärung, zugeben. Es ist eine Mischung aus SO₂ und Ascorbinsäure.

- Verhindert die Oxidation der Polyphenole
- Verbessert die Geschmacksstabilität
- Reduziert die Bildung von Biertrübungen
- Verlängert die Haltbarkeit von Bier

ANTIOXIN SBT ist ein Antioxidationsmittel, das Gallotannin enthält, das vor der Oxidation der Würze beim Maischen schützt, um die Bieralterung zu verringern, die Geschmacksstabilität zu verbessern und die Haltbarkeit des Biers zu verlängern. Gallotannin hemmt die Bildung von Fehl aromen, die durch die Oxidation von Lipiden durch das Enzym Lipoxygenase (LOX) entstehen, das im Malz und anderen Rohstoffen vorkommt. LOX bildet die Verbindung Trans-2-Nonenal, die für das Altern des Bieres und für die Bildung von Fehl aromen verantwortlich ist, die als papierartig oder nasses Pappe beschrieben werden. Geben Sie **ANTIOXIN SBT** einfach in die Maische. **ANTIOXIN SBT** ist eine Mischung aus Ascorbinsäure, SO₂ und Gallotannin.

- Gallotannin erhöht die antioxidative Kraft
- Begrenzt die Oxidation beim Maischen
- Verbessert die Stabilität des Bieraromas
- Reduziert die Bieralterung
- Verlängert die Haltbarkeit von Bier

Die Antioxidantien **ANTIOXIN SB** und **ANTIOXIN SBT** von AEB Brewing sind sehr einfach in der Anwendung, kostengünstig und tragen zur Verbesserung der Geschmacksstabilität und zur Verlängerung der Haltbarkeit des Bieres bei.

REINIGUNGS- und DESINFektionsMITTEL

Für Oberflächenreinigung und CIP

Die Hygiene des Sudhauses und des Brauprozesses spielt bei der Herstellung von Qualitätsbier eine entscheidende Rolle.

- **REMOVIL**-Produktreihe - eine starke alkalische Formulierung
- **CELOPOL/CELON**- Produktreihe - eine stark saure Formulierung
- **PROSPIN/ADDING**- Produktreihe - alkalische Zusatzstoffe
- **PERACID**- Produktreihe - ein Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure
- **PERCISAN**- Produktreihe - ein Desinfektionsmittel auf Basis von Perzitroneensäure
- **MONOFOAM/CELOFOAM** - ein alkalischer/saurer Schaumreiniger
- **IDROSAN** - Chlorhaltiges alkalisches Desinfektionsmittel
- **LUBISAN**- Produktreihe - Schmiermittel für Förderbänder







Es gibt drei einfache Möglichkeiten, mehr über unsere Produkte, ihre Anwendung und Vorteile zu erfahren und eine Bestellung aufzugeben

1

Nutzen Sie die Online-Plattform AEB eCommerce. Entdecken Sie unsere Produkte auf aeb-group.com und gehen Sie auf die E-Commerce-Seite. Registrieren Sie sich einfach, stöbern Sie in aller Ruhe und bestellen Sie, wann immer es Ihnen passt. Sie können jederzeit kostenlose Muster für kleine Tests bestellen. Unser Direct-to-Customer-Modell unterstützt unsere Initiativen für eine nachhaltige Lieferkette

2

Wenden Sie sich an Ihren örtlichen AEB-Vertreter aus unserem internationalen Vertriebsteam oder an einen von AEB beauftragten Vertreter oder Händler. Technischer Support ist verfügbar, wenn Sie ein AEB Brewing-Produkt verwenden.

3

Setzen Sie sich über die Seite Kontakt auf aeb-group.com mit uns in Verbindung und teilen Sie uns mit, was Sie benötigen. Unser Team aus Brauern, Mikrobiologen und Gärungsexperten unterstützt Brauer, eine breite Palette von Bierstilen zu brauen, einschließlich alkoholarmer und alkoholfreier Biere, mit verbessertem Aroma und Geschmack.

aeb-group.com



aeb-group.com

Entdecken Sie unser komplettes
Angebot an Braulösungen

**SEI KREATIV
SEI LEIDENSCHAFTLICH
SEI AEB**