PRODUITS ET SOLUTIONS DE BRASSAGE

Laissez **AEB Brewing** étancher votre soif de bières classiques et contemporaines grâce à notre gamme de produits et de solutions de brassage.

Qui est AEB?

Fondata nel 1963 a Brescia, AEB Group è leader nell'ambito della fermentazione, della filtrazione, della detergenza, attrezzature e delle biotecnologie per le industrie della birra, del vino, delle bevande e degli alimenti. AEB ha una presenza globale con siti di produzione in tutto il mondo e strutture dedicate alla ricerca e sviluppo con laboratori di controllo e certificazione della qualità.

La nostra missione è ispirare esperienze di prodotto sicure e rinfrescanti, mentre la nostra ambizione è creare valore per i nostri clienti, le comunità e l'ambiente.

Qui est AEB?

Nos 60 années d'expertise en matière de vinification et de fermentation nous permettent d'accompagner les brasseurs dans la création de bières aux propriétés améliorées.

d'être aux côtés des brasseurs pour créer des bières aux arômes exceptionnels et aux profils gustatifs distincts. Notre équipe de brasseurs, de microbiologistes et d'experts en fermentation offre aux brasseurs la sécurité du meilleur soutien pour produire une large gamme de styles de bière, même à faible teneur en alcool, avec un arôme et un goût exceptionnels.

Produits et solutions AEB Brewing

- → **Levures**
- → **Nutriments de levures**
- → **Enzymes**
- → **Solutions de filtration**
- → **Stabilisants et Clarifiants**
- → **Détergents pour le nettoyage des surfaces et le NEP**
- → **AEB Brewing Support technique**

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

LEVURE DE BRASSAGE

Choisissez la levure correspondant à la bière que vous souhaitez brasser.

FERMOLAGER W

Levure de fermentation basse utilisée par les brasseurs du monde entier. Parfaite pour une large gamme de styles de bières blondes. Idéale pour les Pilsners, Helles, Munich Dunkel, Vienna, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock et Rauchbier.

- Atténuation apparente : 82%
- Température de fermentation : 10-14°C I 50-57°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 9-10%.

Arôme et saveur : Un profil de fermentation propre qui donne des saveurs fraîches et équilibrées.

FERMOLAGER Crisp

Levure de bière blonde mexicaine idéale pour les lagers à base d'adjuvants et les lagers à base de riz, telles que les lagers de style américain, asiatique et australien, ainsi que les India Pale Lagers contemporaines et autres lagers houblonnées à sec.

- Atténuation apparente : 75-85%
- Température de fermentation : 10-13°C I 50-55°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 10

Arôme et saveur : FERMOLAGER CRISP produit des bières de type lager parfaitement propres et équilibrées, avec une finale sèche et une grande buvabilité. Cette levure fermente efficacement et ne laisse que peu ou pas de sucres résiduels dans la bière, ce qui donne un fini sec et net et un arrière-goût propre. C'est la levure idéale pour les « aficionados » de la bière blonde et les curieux.

FERMOLAGER Munich Heritage

Une levure de fermentation basse extrêmement polyvalente, destinée à la production d'un large éventail de bières Lager d'inspiration européenne. Elle s'adapte aussi bien aux styles traditionnels comme la Märzen de Munich, les Dunkles aux teintes plus profondes et les Bocks, mais aussi aux bières plus sèches de Vienne, ainsi qu'aux styles contemporains tels que la Bohemian Pilsner et la Bavarian Helles.

- Atténuation apparente : 78-80%
- T de fermentation : 10-14°C I 50-57°F
- Floculation : Media
- Tolérance à l'alcool : 9-10%

Arôme et goût : Cette variété a une faible production de diacétyle, de faibles niveaux d'esters, de composés sulfurés et d'alcools supérieurs, garantissant des bières avec un goût propre et permettant d'exalter les notes délicates des houblons nobles sur la structure du malt.

FERMOLAGER Berlin

Convient parfaitement à un large éventail de styles de bières blondes, en particulier du nord de l'Allemagne, y compris les Pils, les Helles, les Schwarz et les lagers foncées. Egalement pour les lagers fortes telles que la Bock et la Doppelbock.

- Atténuation apparente : 75-85%
- Température de fermentation : 10-14°C I 50-57°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 11

Arôme et saveur : exprime des notes fruitées subtiles parfaitement équilibrées avec des saveurs maltées légères pour donner une finale aromatique et fraîche.

FERMOALE

Parfait pour les ales britanniques, les meilleures Bitters, ESB, Brown Ales, Mild Ales, Porters, Stouts, Strong Scotch Ales (Wee Heavy).

- Atténuation apparente : 75-80%
- Température de fermentation : 16-23°C I 61-73°F
- Floculation : Faible
- Tolérance à l'alcool : 12

Arôme et saveur : Souche très polyvalente. Faible teneur en esters et profil neutre qui permet d'exprimer le malt torréfié et le houblon. Parfaite pour une levure de bière maison.

FERMOALE AY3

Cette souche de levure est originaire du Royaume-Uni et convient parfaitement aux pale ales anglaises et américaines, aux IPA, aux brown ales et aux porters.

- Atténuation apparente : 75-83%
- Température de fermentation : 16-23°C I 61-73°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 12

Arôme et saveur : aide à délivrer de riches notes de malt, de biscuit et de caramel avec un peu d'agrumes et de légers esters.

La disponibilità dei prodotti può variare da Paese a Paese: contatta il tuo rappresentante AEB per maggiori informazioni.

LEVURE DE BRASSAGE

LEVURE DE BRASSAGE

Choisissez la levure correspondant à la bière que vous souhaitez brasser.

FERMOALE AY4

Une souche de levure californienne classique, très polyvalente pour une large gamme d'ales de style américain.

- Atténuation apparente : 84%
- Température de fermentation : 16-23°C I 61-73°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 10-11%

Arôme et saveur : Excellent équilibre entre le malt et les esters, avec une finale nette et citronnée. La levure polyvalente par excellence.

FERMOALE Bel-Abbey

Comme son nom l'indique, cette levure est destinée aux ales fortes de style belge, y compris les ales d'abbaye, les ales blondes, les Dubbel, les Tripel, les Quadruple et les Strong Dark Ales.

- Atténuation apparente : 75-85%
- Température de fermentation : 16-25°C I 61-77°F
- Floculation : Moyenne
- Tolérance à l'alcool : 12

Arôme et saveur : Un profil aromatique élégant de riches fruits secs, avec des notes épicées et phénoliques et des touches de caramel pour une finale chaleureuse.

FERMOALE Weiss

Une levure conçue pour travailler avec des moûts riches en protéines comme peut en apporter le blé. FERMOALE Weiss est idéale pour produire des styles de bière allemands traditionnels, allant des Hefeweizen, Dunkel Weizen et Weizenbock aux styles plus légers comme le Kristal Weizen et le Leichtes Weizen.

- Atténuation apparente : 78-82%
- Température de fermentation : 16-24°C I 61-75°F
- Floculation : Moyenne
- Tolérance à l'alcool : 9-10%

Arôme et saveur: Une souche de levure très polyvalente capable de produire un large éventail de composés aromatiques authentiques et caractéristiques des bières de blé allemande : banane, caramel, clou de girofle, noix de muscade.

FERMOALE New-E

Pour toutes les ales américaines de la côte est : NEIPA, IPA brumeuses et juteuses, double IPA brumeuses, pale ales brumeuses et stouts pâtissières.

- Atténuation apparente : 78%
- Température de fermentation : 16-23°C I 61-73°F
- Floculation : Faible
- Tolérance à l'alcool : 10-11%

Arôme et saveur : Intensifie les notes de fruits tropicaux du houblon, de mangues juteuses, de fruits de la passion et de goyaves, ainsi que de pêches fraîches et d'agrumes. Parfaite pour une bière à la texture douce et à la bouche pleine.

FERMOALE German K

Une souche de levure allemande traditionnelle idéale pour produire les styles classiques de Kölsch et d'Altbier de Colgne et de Dusseldorf, ainsi que des styles plus modernes de lager à fermentation chaude, où un palais propre et neutre avec un doux caractère de malt est recherché.

- Atténuation apparente : 75-80%
- Température de fermentation : 13-21°C I 55-70°F
- Floculation : Moyenne
- Tolérance à l'alcool : 11

Arôme et saveur : La German K présente un profil neutre qui permet l'expression des caractères du malt pour donner une finale sèche et propre. Le niveau de diacétyle est très faible et les notes ester subtiles de poire, de pomme et d'agrumes.

FERMO Brew Acid

Pour les bières acides, y compris les styles contemporains et traditionnels tels que les Lambics belges, la Gueuze, la Flanders red ale, les Wild ales, la Gose allemande et la Berliner Weisse.

- Atténuation apparente : 75-80%
- Température de fermentation : 19-25°C I 66-77°F
- Floculation : Élevée
- Tolérance à l'alcool : 9

Arôme et saveur : cette levure naturelle produit de l'acide lactique pendant la fermentation, ce qui donne une acidité ronde et rafraîchissante, avec toute la complexité gustative d'une bière acidulée. Le profil gustatif dépend des fruits et des épices ajoutés pendant le brassage, ce qui vous permet de faire preuve de créativité.

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

LEVURE DE BRASSAGE

LEVURE DE BRASSAGE

Choisissez la levure correspondant à la bière que vous souhaitez brasser.

FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Une gamme de souches de levures aromatiques spécifiquement sélectionnées pour créer des arômes dans une gamme de styles de bières, en particulier les bières à faible teneur en alcool et les bières sans alcool.

- Atténuation apparente : 65-69%
- Température de fermentation : 11-16°C I 52-61°F
- Floculation : Moyenne
- Tolérance à l'alcool : 14 %.

Arôme et saveur : Selon la souche, ces levures donnent des arômes et des saveurs d'agrumes, d'herbes, de fruits et de bonbons.

FERMO Kveik SV

Originaire de Voss, en Norvège, cette levure est parfaite pour les farmhouse ales norvégiennes ainsi que pour une gamme de styles de ale et de lager classiques et contemporains, y compris les IPA, les NEIPA, les pale ales, les blondes et les lagers.

- Atténuation apparente : 75-80%
- Température de fermentation : 34-40°C I 93-104°F
- Floculation : Moyenne
- Tolérance à l'alcool : 16%.

Arôme et saveur : Fermentation rapide avec un profil aromatique fruité. Une formation élevée d'esters donne des notes intenses et agréables de pêche.

La levure de bière AEB est disponible en paquet de 500 g sous forme sèche active.

FERMOALE AY3, AY4, New-E et FERMOLAGER W sont également disponibles dans un tout nouveau format de 11,5 g pour les essais à petite échelle et le brassage domestique.

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

LEVURE DE BRASSAGE

LIEVITO DA BIRRA

Levures de brasserie AEB - des solutions sûres pour les brasseurs

De la production aux essais, en passant par la logistique d'approvisionnement et le contrôle continu, la qualité de la levure de bière est d'une importance capitale pour AEB. Nous nous engageons à assurer la sécurité alimentaire à tous les niveaux. C'est ce qui fait d'AEB un fournisseur responsable et fiable.

Notre système de management de la qualité (SMQ) garantit aux brasseurs le contrôle de leur processus de brassage, optimisant ainsi la qualité et la sécurité de la bière lorsqu'ils utilisent la levure de bière AEB.

Le système de management de la qualité d'AEB garantit que les objectifs en matière de qualité de la levure et de sécurité alimentaire sont pleinement atteints. Cela signifie que:

- **SÉCURITÉ -** notre politique de qualité documentée et nos programmes de soutien garantissent que les levures de brasserie sont exemptes de tout risque potentiel pour la santé.
- **PURITÉ** - nous veillons à ce que nos cultures de levure ne contiennent aucun contaminant microbiologique ou autre.
- **VITALITÉ** - veiller à ce que nos cultures de levure aient une viabilité optimale pour assurer la qualité et la cohérence.
- **STABILITÉ** - la pureté et la vitalité de nos levures garantissent une durée de conservation optimale des produits.

Ces quatre principes sont fondamentaux pour les pratiques de gestion de la qualité d'AEB, où la qualité et la sécurité des produits sont des normes essentielles. Ils font l'objet d'un contrôle permanent, conformément aux normes et certifications de contrôle de qualité d'AEB.
Les paramètres de qualité du produit comprennent la pureté et la viabilité de la culture. Nous examinons l'aspect morphologique, effectuons des comptages cellulaires précis, contrôlons la couleur, l'humidité et effectuons des comptages cellulaires précis.
Du point de vue de la sécurité des produits, nous vérifions constament la présence de contaminants microbiologiques et pathogènes.
Nos normes de contrôle de la qualité garantissent que nous vérifions la pureté microbiologique de chaque lot, y compris pour les levures sauvages et les levures diastatiques.

Nos procédures et nos certifications:

- Certification ISO 22000 pour tous les paramètres de sécurité alimentaire, en appliquant les principes HACCP
- ISO 9001, pour notre gestion interne de la qualité
- ISO 14001 pour notre gestion de l'environnement, car le respect de l'environnement est très important pour nous.
- GMP - nous appliquons les bonnes pratiques de fabrication
- La norme ISO 45001 concerne la sécurité au travail et la norme SA 8000 la responsabilité sociale.

LIEVITO DA BIRRA

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

NUTRIMENTS DE LEVURE

Améliore le profil aromatique de votre bière tout en stimulant les performances de la levure

Cependant, l'utilisation de nutriments minimise davantage le risque de fermentations problématiques en fournissant les nutriments essentiels dont la levure a besoin pour rester en pleine forme. Mais que se passerait-il si le nutriment pour levure améliorait également le profil aromatique de votre bière ? Ne serait-ce pas là un grand avantage ? C'est exactement ce que font les nutriments de levure AEB.
Grâce à leurs acides aminés naturels et à leur formulation unique, les nutriments pour **levure FERMOPLUS®** améliorent la capacité de la levure à convertir les précurseurs de thiols aromatiques dérivés du houblon par le biais du processus de biotransformation. Les nutriments de levure FERMOPLUS® sont parfaits pour renforcer le profil aromatique des ales houblonnées, des lagers houblonnées et des bières à faible teneur en alcool ou sans alcool.

FERMOPLUS® Fragrance

Un nutriment de levure avec des acides aminés naturels pour renforcer les arômes floraux évocateurs de la **fleur d'oranger** et de la **fleur de sureau parfumée** , avec de légères touches de **menthe fraîche**.

FERMOPLUS® Fruité

Un nutriment de levure avec des acides aminés naturels pour renforcer les arômes tropicaux fruités de **pêche**, de **mangue**, de **fruit de la passion** et de **goyave**, ainsi que des notes rafraîchissantes d'**orange** et de **citron vert**.

FERMOPLUS® Integrateur

Un nutriment pour levures qui fournit tous les **nutriments essentiels** nécessaires pour que les levures restent en bonne santé et fonctionnent de manière optimale pendant la fermentation. A utiliser avec FERMOPLUS® Fragrance, Fruité ou Sauvignon.

FERMOPLUS® AromaGlow

Un nutriment pour levures formulé autour des tanins de la peau du raisin. FERMOPLUS® AromaGlow maximise la capacité des souches de levure exprimant le gène IRC-7 à synthétiser des composés aromatiques actifs, renforçant ainsi les notes aromatiques de **fruits tropicaux**, d'**agrumes** et de **fleurs des bières** houblonnées.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn est un nutriment enrichi en zinc qui permet aux brasseurs d'élargir la gamme de leurs paramètres de brassage habituels pour inclure les bières à **forte gravité** et l'utilisation de substituts, ainsi que de fournir un soutien en cas de malts inconsistants ou de faible qualité, de fermentations lentes ou bloquées, de mauvais débourbage, tout en veillant à ce que la levure ait accès à des quantités adéquates de zinc facilement disponible.

- Les nutriments de levure favorisent l'augmentation du taux de conversion global des précurseurs de thiols actifs sur l'arôme par la levure.
- Les nutriments de levure peuvent réduire la nécessité d'utiliser des variétés de houblon à forte teneur en thiols, dont certaines ne sont cultivées que dans des régions sélectionnées. En outre, un houblonnage à sec important peut s'avérer coûteux en termes d'utilisation d'eau et de matières premières, sans compter les pertes de bière liées à la perte de houblon.
- **Les nutriments de levure renforcent les profils aromatiques de la bière d'une manière plus naturelle et durable.**

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

NUTRIMENTS DE LEVURE

ENZYMES DE BRASSAGE

Mieux brasser avec les enzymes AEB

Les brasseurs d'aujourd'hui apprécient de plus en plus le rôle des enzymes dans la production de bières modernes. Le traitement du malt sous-modifié et des adjuvants tels que l'orge, le riz, le maïs, l'avoine et le sorgho, à l'aide d'enzymes, permet de minimiser les goulots d'étranglement dans le brassage pour obtenir un débit plus rapide et un meilleur rendement. Les enzymes permettent également de créer de nouvelles bières en utilisant différentes matières premières. Cela signifie que vous pouvez expérimenter les saveurs, le goût et la texture de votre bière.
Les enzymes de brassage AEB aident à compenser les coûts des matières premières et permettent une plus grande flexibilité dans les recettes de brassage, en particulier lors de l'utilisation de matières premières alternatives. La gamme d'enzymes de brassage **ENDOZYM®** est conçue pour contribuer à l'efficacité du brassage, à la régularité et à l'élaboration de nouvelles recettes.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** est un mélange complexe d'α-amylase, de β-glucanase, de xylanase et d'enzymes thermostables. Protéase neutre. Il est conçu pour offrir une fermentabilité élevée et une filtration efficace, ce qui permet une plus grande flexibilité dans le choix du malt et des adjuvants.

- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** est une α-amylase thermostable qui permet une liquéfaction efficace de l'amidon, quel que soit l'adjuvant, pour un meilleur rendement de l'extrait.

- **ENDOZYM® Glucacel UHT** est une ß-glucanase thermostable qui décompose les ß-glucanes complexes en unités plus petites afin de réduire la viscosité du moût et d'améliorer le lautage et la filtration.

- **ENDOZYM® Protease GF** décompose la fraction protéique contenant de la proline et de la glutamine que l'on trouve dans le gluten. Cela permet d'améliorer la clarification de la bière et de réduire la teneur en gluten. Idéal pour la production de bières sans gluten.

- **ENDOZYM® AMG** est l'enzyme de saccharification glucoamylase appliquée pendant l'empâtage pour décomposer l'amidon et les dextrines en glucose. C'est également l'enzyme à utiliser lors du brassage de bières légères ou à faible teneur en calories.

- **ENDOZYM® AGP 120** est un mélange d'α-amylase, d'amyloglucosidase et de pullulanase conçu pour maximiser la conversion de l'amidon en sucres fermentescibles. Il est destiné aux bières fortement atténuées, telles que les bières à faible teneur en glucides avec une finition sèche et croustillante.

- **NOUVELLES ENZYMES** - BIENTÔT DISPONIBLES

Que sont les enzymes?

Les enzymes sont des protéines que l'on trouve partout dans la nature - dans tous les êtres vivants, dans la salive et dans les systèmes digestifs. Leur fonction est de catalyser les réactions biochimiques. Chaque enzyme est constituée de longues chaînes d'acides aminés repliées dans une forme distincte - cette forme confère à l'enzyme sa spécificité pour une réaction particulière.

Saviez-vous que la molécule sur laquelle agit une enzyme, appelée substrat, donne généralement son nom à l'enzyme ? Par exemple, une ß-glucanase agit sur les ß-glucanes.

La vitesse à laquelle une réaction enzymatique se produit est déterminée par la température, le pH et la quantité d'enzyme et de substrat. C'est pourquoi les brasseurs cherchent toujours à ajuster leurs régimes de brassage pour optimiser la performance des enzymes.

Nous sommes des experts en formulation d'enzymes qui vous aident à brasser de manière plus durable et plus rentable, sans compromettre le goût et la qualité.

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

ENZYMES DE BRASSAGE

STABILISATION ET CLARIFICATION

La technologie de la silice d'AEB offre un moyen rentable et plus durable de brasser une grande bière qui est aussi claire que la lumière du jour!

Obtenir une bière vraiment claire peut être un défi. Il en va de même pour obtenir la clarté ou le trouble requis pour une bière non filtrée sans affecter négativement le profil gustatif, la stabilité de la mousse et la durée de conservation globale.
Le *malt*, les *adjuvants* et le *houblon* contribuent à la quantité globale de protéines et de polyphénols (tanins). La brume colloïdale (ou brume non biologique) est causée par une série de réactions qui lient ces protéines et ces polyphénols. Ces complexes précipitent ensuite lorsque la bière est refroidie pour donner un trouble froid, tandis que d'autres forment des amas conduisant à un trouble permanent. C'est pourquoi la sélection des céréales, les taux de houblonnage, le choix de la souche de levure, la conception de la recette et le processus de brassage sont autant de facteurs qui doivent être soigneusement pris en compte. Les **gammes POLYGEL** et **SPINDASOL sont destinées à la stabilisation et à la clarification** .

POLYGEL BH

POLYGEL BH est un gel de silice (hydrogel) combiné à de la polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) à usage unique et est un stabilisateur de bière par adsorption. Il absorbe les protéines hydrophiles, actives sur le trouble, d'un poids moléculaire d'environ 40 000 kDa, laissant les protéines hydrophobes de 10 000 à 20 000 kDa qui favorisent la formation et la stabilité de la mousse de bière.

Avantages :

- Réduit le voile froid et le voile permanent
- Produit une mousse plus compacte
- Réduction des pertes de bière
- Assure une filtrabilité efficace de la bière
- Pas d'impact négatif sur la mousse ou le goût de la bière
- Améliore la durée de conservation de la bière

Application : ajouter au moût 5 à 10 minutes avant la fin de l'ébullition ou directement dans le whirlpool après l'ébullition du moût.

Dosage : 10-40 g/hl de moût

Disponible sous forme de poudre dans un emballage de 500 g.

SPINDASOL SB1

SPINDASOL SB1 est un précipitant à base de sol de silice pour l'étuvage contenant du dioxyde de silicium colloïdal pur (SiO2) qui est formulé pour clarifier le moût et améliorer la filtration de la bière. La surface, la taille des particules et la charge sont optimisées pour l'adsorption des particules formant le trouble.

Avantages :

- Améliore la filtrabilité
- Produit une mousse plus compacte
- Réduction des pertes de bière
- Pas d'impact négatif sur les paramètres de qualité de la bière
- Améliore la durée de conservation de la bière

Application : ajouter directement dans la bouilloire à la fin de l'ébullition.

Dosage : 15-30 g/hl de moût

Disponible sous forme liquide en bouteille de 1 kg.

SPINDASOL SB3

SPINDASOL SB3 est un précipitant à base de sol de silice pour l'imperméabilisation au froid contenant du dioxyde de silicium colloïdal pur (SiO2) spécialement formulé pour la clarification de la bière. La surface, la taille des particules et la charge sont optimisées pour l'adsorption des particules colloïdales et offrent d'excellentes propriétés de sédimentation.

Avantages :

- Améliore la clarté et la stabilité de la bière
- Favorise une sédimentation efficace et réduit le volume des cellules de levure lors de la maturation.
- Améliore la filtrabilité et réduit la durée de vie du filtre
- Pas d'impact négatif sur les paramètres de qualité de la bière
- Améliore la durée de conservation de la bière

Application : ajouter directement dans le fermenteur ou la cuve de maturation ou en ligne lors du transfert depuis le fermenteur. Il est à noter qu'un mélange correct de Spindasol SB3 avec la bière et un temps de contact maximal d'au moins 48 heures sont essentiels pour obtenir une clarification optimale de la bière.

Dosage : 15-30 g/hl de bière (verte) ; bien mélanger

Disponible sous forme liquide en fût de 25 kg.

Les solutions de silice proposées par AEB pour la stabilisation et la clarification du moût et de la bière sont faciles à appliquer, sans investissement spécifique nécessaire. Elles sont exemptes d'allergènes et non dérivées d'OGM. En outre, elles répondent aux exigences de la 'Loi de Pureté Allemande' (Reinheitsgebot).

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

STABILISATION ET CLARIFICATION

ANTIOXYDANTS

AEB Brewing Les antioxydants améliorent la stabilité de l'arôme de la bière et prolongent sa durée de conservation

Alors que les réactions d'oxydation en brasserie sont complexes, AEB Brewing propose aux brasseurs deux solutions très simples et économiques. Elles s'appellent : **ANTIOXIN SB** et **ANTIOXIN SBT**. Tous deux sont des antioxydants et protègent contre l'oxydation et la formation d'arômes indésirables.

ANTIOXIN SB est un antioxydant qui améliore la stabilité du goût et prolonge la durée de conservation de la bière en la protégeant contre l'oxydation et la formation d'arômes indésirables. Il suffit de l'ajouter lors de la maturation de la bière, après la fermentation. Il s'agit d'un mélange de SO2 et d'acide ascorbique.

- → Prévient l'oxydation des polyphénols
- → Améliore la stabilité de l'arôme
- → Réduit la formation de trouble de la bière
- → Prolonge la durée de conservation de la bière

ANTIOXIN SBT est un antioxydant contenant de la gallotannine qui protège contre l'oxydation du moût pendant l'empâtage afin de réduire le vieillissement de la bière, d'améliorer la stabilité des arômes et de prolonger la durée de conservation de la bière. La gallotannine inhibe la formation d'arômes indésirables résultant de l'oxydation des lipides par l'enzyme Lipoxygenase (LOX) présente dans le malt et d'autres matières premières. La LOX crée le composé Trans-2-Nonenal qui est responsable du rassissement de la bière et de la production de mauvais goûts décrits comme étant du papier ou du carton mouillé. Il suffit d'ajouter ANTIOXIN SBT au moût. ANTIOXIN SBT est un mélange d'acide ascorbique, de SO2 et de gallotannin.

- → Les gallotanins augmentent le pouvoir antioxydant
- → Limite l'oxydation pendant l'empâtage
- → Améliore la stabilité de l'arôme de la bière
- → Réduit le vieillissement de la bière
- → Prolonge la durée de conservation de la bière

Les antioxydants ANTIOXIN SB et ANTIOXIN SBT d'AEB Brewing sont très faciles à utiliser, rentables et jouent un rôle positif dans l'amélioration de la stabilité de la saveur de la bière et dans l'allongement de sa durée de conservation.

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre : contactez votre représentant AEB pour plus d'informations.

ANTIOXYDANTS

DÉTERGENTS

Pour le nettoyage des surfaces et le NEP

L'hygiène de la salle de brassage et du processus de brassage joue un rôle clé dans la production d'une bière de qualité.

- Gamme **REMOVIL** - un mélange alcalin puissant
- Gamme **CELOPOL/CELON** - une formulation acide forte
- Gamme **PROSPIN/ADDING** - additifs caustiques
- Gamme **PERACID** - igienizzante a base di acido peracetico
- Gamme **PERCISAN** - un désinfectant à base d'acide percitrique
- **MONOFOAM/CELOFOAM** - détergent alcalin/acide moussant
- **IDROSAN** - désinfectant alcalin au chlore
- Gamme **LUBISAN** - lubrifiant pour convoyeur à chaîne

La disponibilité des produits peut varier d'un pays à l'autre. Veuillez contacter votre représentant VEEP pour plus d'informations.

DÉTERGENTS

Il y a trois façons simples d'en savoir plus sur nos produits, leurs applications, leurs avantages et de passer une commande.

1

Utilisez la plateforme en ligne AEB eCommerce. Découvrez nos produits sur le site aeb-group.com et rendez-vous sur la page e-Commerce. Il vous suffit de vous inscrire, de naviguer à votre guise et de passer commande au moment qui vous convient le mieux. Vous pouvez même commander des échantillons gratuits pour des essais à petite échelle. Notre modèle de vente directe au client soutient nos initiatives en matière de chaîne d'approvisionnement durable.

2

Adressez-vous à votre représentant local AEB de notre équipe de vente internationale ou à un agent ou distributeur désigné par AEB. L'assistance technique est disponible lorsque vous utilisez un produit de brasserie AEB.

3

Prenez contact avec nous via la page Contactez-nous sur aeb-group.com et expliquez-nous ce dont vous avez besoin. Notre équipe de brasseurs, de microbiologistes et d'experts en fermentation donne aux brasseurs la confiance nécessaire pour brasser une large gamme de styles de bières, y compris des bières à faible teneur en alcool ou sans alcool, avec un arôme et un goût améliorés.

aeb-group.com

AEB® BREWING

aeb-group.com

Découvrez notre gamme complète de
solutions de brassage

BE CREATIVE
BE PASSIONATE
BE AEB