PRODOTTI E SOLUZIONI PER LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

Lasciate che **AEB Brewing** plachi la vostra sete di birre classiche e contemporanee con un portafoglio di prodotti e soluzioni dedicate ai birrai.

AEB Group - chi siamo

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.

AEB Brewing - chi siamo

I nostri 60 anni di esperienza nella vinificazione e nella fermentazione ci permettono di essere al fianco dei birrai per creare birre con aromi eccezionali e profili gustativi distinti. Il nostro team di birrai, microbiologi ed esperti di fermentazione offre ai birrai la sicurezza del migliore supporto nel produrre un'ampia gamma di stili di birra, anche a basso e nullo contenuto alcolico, dall'aroma e dal gusto eccellenti.

Prodotti e soluzioni AEB Brewing

- **Lieviti**
- **Nutrienti per lievito**
- **Enzimi**
- **Soluzioni di filtrazione**
- **Stabilizzazione e Chiarificazione**
- **Detergenti per la pulizia di superfici e CIP**
- **AEB Brewing - Assistenza tecnica**

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

LIEVITO DA BIRRA

Scegli il ceppo di lievito, e produci lo stile di birra che desideri.

FERMOLAGER W

Un lievito a bassa fermentazione utilizzato dai birrai di tutto il mondo. Perfetto per un'ampia gamma di stili Lager. Ottimo per Pilsner, Helles, Munich Dunkel, Vienna, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock e Rauchbier.

- Attenuazione apparente: 82%
- T fermentazione: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 9-10%

Aroma e sapore: Un profilo di fermentazione pulito che offre sapori freschi, delicati e bilanciati.

FERMOLAGER Crisp

Lievito messicano per Lager. Ideale anche per Lager a base di succedanei (adjuncts) come riso, e di ispirazione americana, asiatica e australiana, nonché per le India Pale Lager contemporanee e altre basse fermentazioni dry-hopped.

- Attenuazione apparente: 75-85%
- T fermentazione: 10-13°C | 50-55°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 10%

Aroma e sapore: Produce birre perfettamente pulite e ben bilanciate, con un finale secco e un'elevata bevibilità. Questo lievito fermenta in modo efficiente e non lascia zuccheri residui nella birra, donando un finale secco, crisp, e un retrogusto pulito. È il lievito perfetto per gli amanti delle basse fermentazioni e per gli sperimentatori.

FERMOLAGER Munich Heritage

Un lievito a bassa fermentazione estremamente versatile, destinato alla produzione di una vasta gamma di birre Lager d'ispirazione europea, dai tradizionali stili Märzen di Monaco e le più scure Dunkel e Bock, alle birre più secche di Vienna, fino agli stili più contemporanei come Pilsner Boeme e Bavarian Helles.

- Attenuazione apparente: 78-80%
- T fermentazione: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 9-10%

Aroma e sapore: Questo ceppo ha una bassa produzione di diacetile, bassi livelli di esteri, composti solforati e alcoli superiori, garantendo birre con un gusto pulito e permettendo di esaltare delicate note dei luppoli nobili sulla struttura di malto nel fondo.

FERMOLAGER Berlin

Ottimo per un'ampia gamma di stili Lager, soprattutto della Germania settentrionale, tra cui Pils, Helles, Schwarz e Lager scure. Adatto anche per Lager forti come Bock e Doppelbock.

- Attenuazione apparente: 75-85%
- T fermentazione: 10-14°C | 50-57°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 11%

Aroma e sapore: Esprime sottili note fruttate perfettamente bilanciate con leggeri sapori di malto per dare un finale aromatico e fresco.

FERMOALE

Perfetto per le birre in stile inglese; Best Bitter, ESB, Brown Ales, Mild Ales, Porter, Stout, Strong Scotch Ale (Wee Heavy).

- Attenuazione apparente: 75-80%
- T fermentazione: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculazione: Bassa
- Tolleranza all'alcol: 12%

Aroma e sapore: Ceppo molto versatile. Profilo neutro e a basso contenuto di esteri che permette di esprimere il carattere del malto tostato e del luppolo.

FERMOALE AY3

Questo ceppo di lievito proviene dal Regno Unito ed è perfetto per le Pale Ale inglesi e americane, IPA, Brown Ale e per stili Porter.

- Attenuazione apparente: 75-83%
- T fermentazione: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 12%

Aroma e sapore: Contribuisce a fornire ricche note di malto, biscotto e caramello con un tocco di agrumi e lievi esteri.

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

LIEVITO DA BIRRA

LIEVITO DA BIRRA

Scegli il ceppo di lievito, e produci lo stile di birra che desideri.

FERMOALE AY4

Un classico ceppo di lievito californiano, molto versatile per un'ampia gamma di birre in stile americano.

- Attenuazione apparente: 84%
- T fermentazione: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 10-11%

Aroma e sapore: Grande equilibrio tra malto ed esteri con un finale agrumato e pulito. Il lievito perfetto "a tutto tondo".

FERMOALE New-E

Per tutte le American East Coast style Ale: NEIPA, IPA hazy e juicy, Double IPA, Pastry Stout.

- Attenuazione apparente: 78%
- T fermentazione: 16-23°C | 61-73°F
- Flocculazione: Bassa
- Tolleranza all'alcol: 10-11%

Aroma e sapore: Intensifica le note di frutta tropicale apportate dal luppolo, come mango, frutto della passione e guava, oltre a pesche e agrumi freschi. Perfetta per una birra dal mouthfeel morbido, cremoso e succoso, pieno e rotondo.

FERMOALE Bel-Abbey

Come suggerisce il nome, questo lievito è indicato per le birre forti in stile belga, tra cui Abbey Ale, Blonde Ale, Dubbel, Tripel, Quadruple e le Strong Dark Ale.

- Attenuazione apparente: 75-85%
- T fermentazione: 16-25°C | 61-77°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 12%

Aroma e sapore: Offre un elegante e ricco profilo gustativo di frutta secca, con note speziate e fenoliche e sentori di caramello per un finale riscaldante.

FERMOALE German K

Un ceppo di lievito tedesco tradizionale, ideale per la produzione dei classici stili Kölsch, German Ale e Altbier di Colgne e Dusseldorf, così come per i più moderni stili di Lager warm fermentation, dove si desidera un palato pulito e neutro con un carattere delicato del malto.

- Attenuazione apparente: 75-80%
- T fermentazione: 13-21°C | 55-70°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 11%

Aroma e sapore: Offre un profilo neutro che permette l'espressione dei caratteri del malto, dando un finale secco e pulito. È presente un livello molto basso di diacetile e sottili note di esteri di pera, mela e agrumi.

FERMOALE Weiss

Un lievito che si è evoluto per lavorare bene con mosti derivati da grano/frumento ad alto contenuto proteico. FERMOALE Weiss è ideale per produrre stili di birra tedeschi tradizionali, dalle Hefeweizen, Dunkel Weizen e Weizenbock a stili più leggeri come Kristal Weizen e Leichtes Weizen.

- Attenuazione apparente: 78-82%
- T fermentazione: 16-24°C | 61-75°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 9-10%

Aroma e sapore: Un ceppo di lievito altamente versatile capace di produrre una vasta gamma di composti aromatici autentici e caratteristici delle birre di frumento in stile tedesco: banana, toffee, chiodi di garofano, noce moscata.

FERMO Brew Acid

Per brassare birre acide, comprese quelle contemporanee e gli stili tradizionali come Lambic belga, Gueuze, Flanders Red Ale, Wild Ale, Gose tedesche e Berliner Weisse.

- Attenuazione apparente: 75-80%
- T fermentazione: 19-25°C | 66-77°F
- Flocculazione: Alta
- Tolleranza all'alcol: 9%

Aroma e sapore: Questo lievito produce acido lattico durante la fermentazione per dare un'acidità rotonda e rinfrescante, con tutta la complessità gustativa di una Sour. Il profilo gustativo dipende dalla frutta e dalle spezie aggiunte durante la fermentazione, permettendoti di essere incredibilmente creativo.

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

LIEVITO DA BIRRA

LIEVITO DA BIRRA

Scegli il ceppo di lievito, e produci lo stile di birra che desideri.

FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Una gamma di ceppi di lievito aromatico specificamente selezionati per lo sviluppo di aromi in una serie di stili di birra, particolarmente indicati per birre a basso o nullo contenuto alcolico (Low&No alcol).

- Attenuazione apparente: 65-69%
- T fermentazione: 11-16°C I 52-61°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 14%

Aroma e sapore: A seconda del ceppo, questi lieviti conferiscono profili aromatici e gustativi agrumati, erbacei, fruttati e caramellati.

FERMO Kveik SV

Originario di Voss, in Norvegia, questo lievito è perfetto per le birre Farmhouse norvegesi e per una serie di stili classici e contemporanei di Ale e Lager, tra cui IPA, NEIPA, Pale Ale, Blonde.

- Attenuazione apparente: 75-80%
- T fermentazione: 34-40°C I 93-104°F
- Flocculazione: Media
- Tolleranza all'alcol: 16%

Aroma e sapore: Fermentazione rapida che conferisce un profilo aromatico fruttato. L'elevata formazione di esteri conferisce un'intensa e piacevole nota di pesca.

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

LIEVITO DA BIRRA

Lievito da birra AEB - soluzioni sicure per i birrai

Dalla produzione e i test, alla logistica di distribuzione, la qualità del lievito da birra è di fondamentale importanza per AEB. Siamo impegnati a garantire la sicurezza alimentare ad ogni livello. Questo è ciò che rende AEB un fornitore responsabile e affidabile.

Il nostro Sistema di Gestione della Qualità (SGQ) assicura ai birrai il controllo del processo di produzione, ottimizzando la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto.

Il Sistema di Gestione della Qualità di AEB garantisce il pieno raggiungimento degli obiettivi di qualità del lievito e di sicurezza alimentare. Questo significa:

- **SICUREZZA -** la nostra politica integrata della qualità e i piani di monitoraggio garantiscono che il lievito sia privo di tutti i potenziali rischi.
- **PUREZZA** - garantiamo che le nostre colture di lievito non contengano alcun contaminante microbiologico o di altro tipo.
- **VITALITÀ** - ci assicuriamo che le nostre colture di lievito abbiano la vitalità ottimale per la qualità, la ripetibilità e la consistenza.
- **STABILITÀ** - perché la purezza e la vitalità del nostro lievito garantiscono anche una shelf life ottimale del prodotto.

Questi quattro fattori chiave sono fondamentali per le procedure di gestione della qualità di AEB, dove la qualità e la sicurezza del prodotto sono standard fondamentali. Questi fattori sono costantemente monitorati in base agli standard e alle certificazioni QC di AEB.

I parametri di qualità del prodotto includono la purezza e la vitalità della coltura; inoltre osserviamo l'aspetto morfologico, monitoriamo il colore, l'umidità ed eseguiamo un conteggio accurato delle cellule.

Dal punto di vista della sicurezza dei prodotti, monitoriamo con costanza la presenza di contaminanti microbiologici e patogeni. Il nostro controllo qualità verifica in modo rigoroso la purezza microbiologica di ogni lotto, includendo il accurati esami di ispezione sui lieviti selvaggi e diastatici

Le nostre procedure e certificazioni sono:

- Certificazione ISO 22000 per tutti i parametri di sicurezza alimentare, con applicazione dei principi HACCP e buone pratiche di fabbricazione
- ISO 9001 come parte della nostra gestione interna della qualità
- La gestione ambientale è molto importante per noi, per questo siamo certificati ISO 14001
- Applichiamo i processi di buona fabbricazione (GMP)
- ISO 45001 per la salute e la sicurezza sul lavoro, SA8000 per la responsabilità sociale

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

LIEVITO DA BIRRA

NUTRIENTI PER LIEVITO

Potenzia le prestazioni del lievito e migliora il profilo aromatico della tua birra

Ogni birraio si impegna nel garantire che i lieviti rimangano sani, vitali e lavorino in modo ottimale durante la fermentazione. Tuttavia, l'uso dei nutrienti riduce ulteriormente il rischio di fermentazioni problematiche, fornendo i nutrienti essenziali di cui il lievito ha bisogno per mantenersi in condizioni ottimali.
E se il nutrimento per il lievito migliorasse anche il profilo aromatico della tua birra? Non sarebbe un grande vantaggio? Ebbene, la nostra gamma di nutrienti per lievito fa proprio questo.
Grazie alla sua formulazione unica e specifica, e agli aminoacidi naturali, la gamma di **nutrienti FERMOPLUS®** aumenta la capacità del lievito di convertire i precursori attivi tiolici derivati dal luppolo, attraverso il processo di biotrasformazione. I nutrienti per lieviti FERMOPLUS® sono perfetti per potenziare il profilo aromatico delle Ale luppolate tra cui le hop-forward Ale, nelle Hoppy Lager e delle birre a basso tenore alcolico e analcoliche, dando loro un gran carattere.

FERMOPLUS® Fragrance

Un nutriente per lievito con aminoacidi naturali per esaltare gli **aromi floreali** che evocano i **fiori d'arancio** e i **fragranti fiori di sambuco**, con leggeri tocchi di **menta fresca**.

FERMOPLUS® Fruity

Un nutriente per lievito con aminoacidi naturali per esaltare gli aromi fruttati e tropicali di **pesche**, **mango**, **passion fruit** e **guava**, oltre a note rinfrescanti di **arance** e **lime**.

FERMOPLUS® Integrateur

Un nutriente per lievito che fornisce tutti i **nutrienti essenziali** necessari per garantire che il lievito rimanga sano e lavori in modo ottimale durante la fermentazione. Da usare insieme a FERMOPLUS® Fragrance, Fruity, o Sauvignon.

FERMOPLUS® AromaGlow

Un nutriente per lievito formulato intorno a tannini della buccia d'uva. FERMOPLUS® AromaGlow massimizza la capacità dei ceppi di lievito che esprimono il gene IRC-7 di sintetizzare i composti attivi dell'aroma, potenziando le note aromatiche di **frutta tropicale**, **agrumi** e **fiori** delle birre luppolate.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

FERMOPLUS ® PerfectBrew-Zn è un nutriente potenziato con zinco che consente ai birrai di estendere la gamma dei loro parametri di birrificazione abituali a birre **high gravity** e all'uso di succedanei, oltre a fornire supporto in caso di malti inconsistenti o di bassa qualità, fermentazioni lente o bloccate, scarsa sedimentazione, assicurando al contempo che il lievito abbia accesso a quantità adeguate di zinco prontamente disponibile.

- I nutrienti per lievito favoriscono l'aumento del tasso di conversione complessivo dei precursori tiolici attivi per l'aroma da parte del lievito.
- Possono ridurre la necessità di utilizzare varietà di luppolo ad alto contenuto di tioli, alcuni dei quali sono coltivati solo in alcune aree del mondo. Inoltre, alti livelli di dry-hopping possono essere costosi per quanto riguarda l'uso di acqua e di materie prime, oltre ad essere responsabili della perdita di volumi in relazione al luppolo esausto.
- **I nutrienti per lievito potenziano il profilo aromatico della birra in modo naturale e sostenibile.**

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

NUTRIENTI PER LIEVITO

ENZIMI

Produci al meglio con gli enzimi AEB Brewing

Oggi, i birrai apprezzano il ruolo degli enzimi nella produzione brassicola. È possibile utilizzare malti poco modificati, coadiuvanti, e materie alternative come riso, mais e sorgo, avena e impiegare enzimi per favorire un processo di produzione rapido e una maggiore e migliore resa. Gli enzimi consentono inoltre di creare nuove birre utilizzando materie prime diverse. Ciò significa poter sperimentare con i sapori, il gusto e la consistenza della birra. La gamma di enzimi **ENDOZYM®** di AEB Brewing aiuta a compensare i costi delle materie prime e consente una maggiore flessibilità nell'ideazione delle ricette, soprattutto quando si utilizzano materie prime e ingrediente alternativi. Eccovi allora la gamma di enzimi specifici e dedicati ENDOZYM®, progettati per aiutare l'efficienza della produzione, la consistenza e le nuove ricette.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** è una miscela complessa di α-amilasi termostabile, β-glucanasi, xilanasi e proteasi neutra. È stato progettato per offrire un'elevata fermentabilità e un'efficiente filtrazione, consentendo una maggiore flessibilità nella scelta dei malti e dei succedanei.

- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** è un'α-amilasi termostabile che consente un'efficiente disgregazione dell'amido, indipendentemente dal tipo di aggiunta o ingrediente extra, per una maggiore resa in estratto.

- **ENDOZYM® Glucacel UHT** è una ß-glucanasi che scompone i ß-glucani complessi in unità più piccole per ridurre la viscosità del mosto e migliorare la fermentazione e la filtrazione.

- **ENDOZYM® Protease GF** scompone la frazione proteica con contenuto di prolina e glutammina presente nel glutine. Questo porta a una migliore chiarificazione della birra e a un minore contenuto di glutine. Ideale per la produzione di birre senza glutine.

- **ENDOZYM® AMG** è l'enzima di saccarificazione glucoamilasi impiegato durante l'ammostamento per scomporre l'amido e le destrine in glucosio. È l'enzima da utilizzare quando si producono birre leggere, light/ a basso contenuto calorico.

- **ENDOZYM® AGP 120** è una miscela di α-amilasi, amiloglucosidasi e pullulanasi studiata per massimizzare la conversione dell'amido in zuccheri fermentescibili. Per birre altamente attenuate, come le birre a basso contenuto di carboidrati, crispy e con un finale secco.

- **NUOVI ENZIMI** - IN ARRIVO

Cosa sono gli enzimi?

Gli enzimi sono proteine che si trovano ovunque in natura: in tutti gli esseri viventi, nella saliva e nei sistemi digestivi. Il loro scopo è quello di catalizzare le reazioni biochimiche. Ogni enzima è costituito da lunghe catene di amminoacidi ripiegate insieme in una forma distinta, che conferisce all'enzima la specificità per una particolare reazione.

Sapevi che la molecola su cui agisce un enzima, nota come substrato, di solito dà il nome all'enzima stesso? Ad esempio, una ß-glucanasi agisce sui ß-glucani.

La velocità con cui avviene una reazione enzimatica è determinata dalla temperatura, dal pH e dalla quantità di enzima e substrato. Ed è per questo che la produzione di birra un'attività ottimale per saggiare le funzioni e le potenzialità degli enzimi.

Siamo esperti nella formulazione degli enzimi e ti possiamo aiutare a produrre birra in modo più sostenibile ed economico, senza comprometterne il gusto e la qualità.

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

ENZIMI

STABILIZZAZIONE E CHIARIFICAZIONE

La tecnologia a base di silice di AEB offre un modo economico e più sostenibile per produrre una birra eccellente e brillante come la luce del giorno!

Ottenere una birra veramente limpida può essere una sfida. Così come ottenere la limpidezza o la velatura richiesta per una birra non filtrata senza influire negativamente sul profilo gustativo, sulla stabilità della schiuma e sulla shelf life.
Malto, *adjuncts* e luppolo contribuiscono alla quantità complessiva di proteine e polifenoli (tannini). La torbidità colloidale (*colloidal haze* o torbidità non biologica) è causata da una serie di reazioni che legano queste proteine e polifenoli. Questi complessi proteico-polifenolici precipitano quando la birra finita viene raffreddata (*chill haze*) creando torbidità da freddo, mentre altri formano aggregati/fiocchi che portano a una torbidità permanente (*permanent haze*) nella birra finita. Ecco perché la selezione dei cereali, i tassi di luppolatura, la scelta del ceppo di lievito, la progettazione della ricetta e il processo di birrificazione sono tutti fattori che richiedono un'attenta considerazione. Ecco dove AEB Brewing può aiutarvi: per la **stabilizzazione** e la **chiarificazione**, scegli **POLYGEL** e la **gamma SPINDASOL** .

POLYGEL BH

POLYGEL BH è un gel di silice (idrogel) combinato con polivinilpolipirrolidone (PVPP) monouso ed è uno stabilizzatore di birra adsorbente. Assorbe le proteine idrofile, attive contro la torbidità, di peso molecolare pari a circa 40.000 kDa, lasciando le proteine idrofobe di 10.000-20.000 kDa che favoriscono la formazione e la stabilità della schiuma della birra.

Vantaggi:

- Riduce la torbidità da raffreddamento e la torbidità permanente
- Produce un trub più compatto
- Riduce le perdite di birra
- Garantisce un'efficiente filtrabilità della birra
- Nessun impatto negativo sulla schiuma o sul sapore della birra
- Migliora la shelf life

Applicazione: aggiungere al mosto da 5 a 10 minuti prima della fine dell'ebollizione o direttamente nel whirlpool dopo l'ebollizione del mosto

Dosaggio: 10-40 g/hl di mosto

Disponibile in polvere in confezioni da 500 g.

SPINDASOL SB1

SPINDASOL SB1 è un agente di chiarificazione a base di sol di silice per il chillproofing contenente biossido di silicio colloidale puro (SiO_2), formulato per chiarificare il mosto e migliorare la filtrazione della birra. L'area superficiale, la dimensione delle particelle e la carica sono ottimizzate per l'adsorbimento delle particelle che formano torbidità.

Vantaggi:

- Migliora la filtrabilità
- Produce un trub più compatto
- Riduce le perdite di birra
- Nessun impatto negativo sui parametri di qualità della birra
- Migliora la shelf life

Applicazione: aggiungere direttamente in caldaia di bollitura del mosto a fine bollitura

Dosaggio: 15-30 g/hl di mosto

Disponibile in forma liquida in flaconi da 1 kg.

SPINDASOL SB3

SPINDASOL SB3 è un precipitante/ agente affinante a base di sol di silice per il *chillproofing* contenente biossido di silicio colloidale puro (SiO_2) appositamente formulato per la chiarificazione della birra. L'area superficiale, la dimensione delle particelle e la carica sono ottimizzate per l'adsorbimento di particelle colloidali e forniscono eccellenti proprietà di sedimentazione.

Vantaggi:

- Migliora la limpidezza e la stabilità della birra
- Promuove una sedimentazione efficiente e riduce il volume delle cellule di lievito durante la maturazione
- Migliora la filtrabilità e riduce la durata della filtrazione
- Nessun impatto negativo sui parametri di qualità della birra
- Migliora la shelf life

Applicazione: aggiungere direttamente nel fermentatore, nel tank di maturazione (BBT) o in linea durante il trasferimento dal fermentatore. Si noti che la corretta miscelazione di Spindasol SB3 con la birra e la massimizzazione del tempo di contatto ad almeno 48 ore sono fondamentali per ottenere una chiarificazione ottimale.

Dosaggio: 15-30 g/hl di birra (verde); mescolare accuratamente

Disponibile in forma liquida in fusti da 25 kg.

Le soluzioni di silice di AEB per la stabilizzazione e la chiarificazione del mosto e della birra sono facili da applicare e non richiedono investimenti in attrezzature specializzate. Sono prive di allergeni e non derivate da GMM. Inoltre, soddisfano i requisiti della "Legge tedesca sulla purezza" (Reinheitsgebot).

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

STABILIZZAZIONE E CHIARIFICAZIONE

ANTIOSSIDANTI

Gli antiossidanti AEB Brewing migliorano la stabilità del sapore della birra e ne prolungano la shelf life

Sebbene le reazioni ossidative della birra siano complesse, AEB Brewing offre ai birrai due soluzioni molto semplici e convenienti: **ANTIOXIN SB** e **ANTIOXIN SBT**. Entrambi sono antiossidanti e proteggono dall'ossidazione e dalla formazione di sapori sgradevoli.

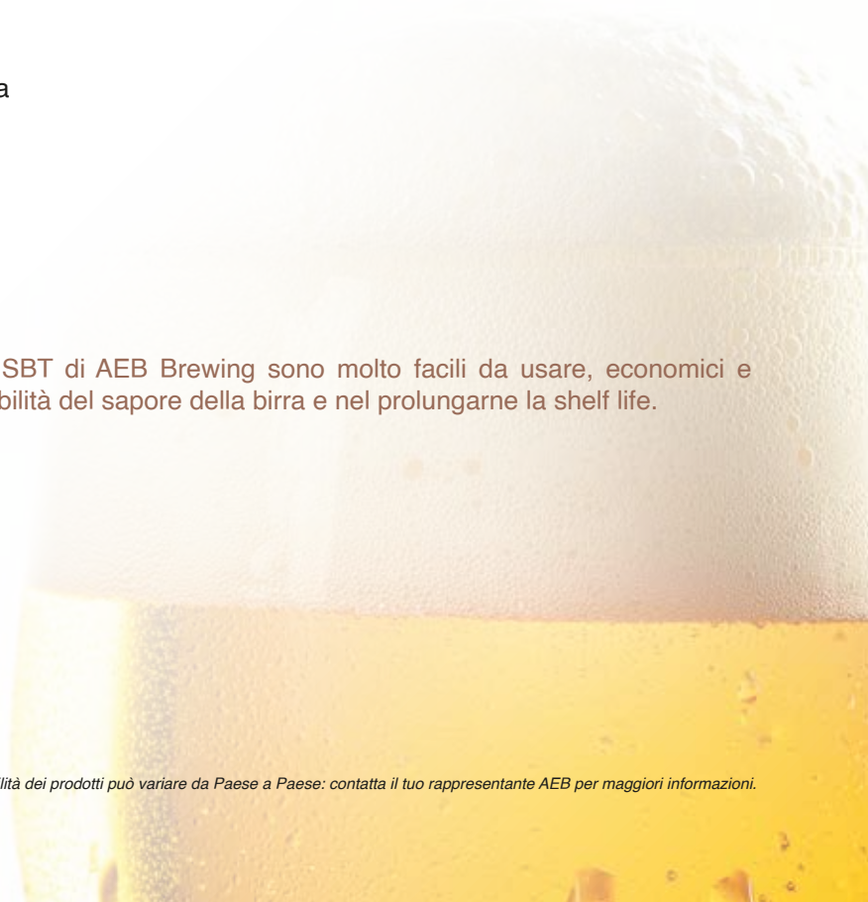
ANTIOXIN SB è un antiossidante che migliora la stabilità del sapore e prolunga la durata di conservazione della birra proteggendola dall'ossidazione e dalla formazione di aromi e sapori indesiderati. Si aggiunge semplicemente in fase di maturazione, dopo la fermentazione. È una miscela di SO2 e acido ascorbico.

- → Previene l'ossidazione dei polifenoli
- → Migliora la stabilità del sapore
- → Riduce la formazione di torbidità nella birra
- → Estende la shelf life della birra

ANTIOXIN SBT è un antiossidante contenente gallotannino che protegge dall'ossidazione del mosto durante l'ammostamento e prevenire i fenomeni ossidativi in sala cottura, migliorare la stabilità del sapore e prolungare la shelf life della birra. Il gallotannino inibisce la formazione di off-flavour che derivano dall'ossidazione dei lipidi da parte dell'enzima Lipossigenasi (LOX) presente nel malto e in altre materie prime. La LOX crea il composto Trans-2-Nonenal, che è responsabile delle note stantie della birra e della produzione di off-flavour descritti come di carta o cartone bagnato. È sufficiente aggiungere ANTIOXIN SBT al mash.ANTIOXIN SBT è una miscela di acido ascorbico, SO_2 e gallotannino.

- → Il gallotannino aumenta il potere antiossidante
- → Limita l'ossidazione durante il mashing
- → Migliora la stabilità del sapore della birra
- → Rallenta l'invecchiamento della birra
- → Prolunga la shelf life della birra

Gli antiossidanti ANTIOXIN SB e ANTIOXIN SBT di AEB Brewing sono molto facili da usare, economici e svolgono un ruolo positivo nel migliorare la stabilità del sapore della birra e nel prolungarne la shelf life.



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

ANTIOSSIDANTI

DETERGENTI

Per la pulizia delle superfici e del CIP

L'igiene in birrificio birra gioca un ruolo fondamentale nella produzione di una birra di qualità.

- Gamma **REMOVIL** - una forte formulazione alcalina mista
- Gamma **CELOPOL/CELON** una formulazione fortemente acida
- Gamma **PROSPIN/ADDING** - additivi caustici
- Gamma **PERACID** - igienizzante a base di acido peracetico
- Gamma **PERCISAN** - un sanificante a base di acido percitrico
- **MONOFOAM/CELOFOAM** - detergente schiumogeno alcalino/acido
- **IDROSAN** - sanificante alcalino a base di cloro
- Gamma **LUBISAN** - lubrificante per trasportatori a catena/ linee di confezionamento

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

DETERGENTI

Ci sono tre modi semplici per saperne di più sui nostri prodotti, sulle loro applicazioni, sui loro vantaggi e per effettuare un ordine

1

Utilizza la piattaforma online AEB eCommerce. Scopri i nostri prodotti su aeb-group.com o visita il nostro e-Commerce. Basta registrarsi, navigare a proprio piacimento e iniziare a ordinare quando è più comodo per te. È sempre possibile ordinare campioni gratuiti per piccole prove. Il nostro modello direct-to-customer sostiene le nostre iniziative di supply chain sostenibile.

2

Rivolgiti al rappresentante locale AEB del nostro team di vendita internazionale o a un agente o distributore nominato da AEB. L'assistenza tecnica è disponibile quando si utilizza un qualsiasi prodotto AEB Brewing.

3

Contattaci tramite la pagina Contatti su aeb-group.com e scrivici di cosa hai bisogno. Il nostro team di birrai, microbiologi ed esperti di fermentazione offre ai birrai la sicurezza del migliore supporto nel produrre un'ampia gamma di stili di birra, anche a basso e nullo contenuto alcolico, dall’aroma e dal gusto eccezionali.

aeb-group.com

aeb-group.com

Scopri la nostra gamma completa di
soluzioni per la produzione della birra

BE CREATIVE
BE PASSIONATE
BE AEB