



PRODUTOS E SOLUÇÕES PARA A PRODUÇÃO DE CERVEJA

Permita que a **AEB Brewing** sacie a sua sede de estilos clássicos e contemporâneos de cervejas com o nosso portfólio de produtos e soluções para a produção de cerveja.

Quem é o Grupo AEB?

Fundado em 1963, em Bréscia (Itália), o Grupo AEB é uma empresa especializada e líder em leveduras, fermentação, filtração, detergentes, equipamentos e eco-tecnologias para as indústrias da cerveja, vinho, bebidas e alimentos. A AEB tem presença global com unidades de produção em todo o mundo e instalações dedicadas de I&D com laboratórios de controle de qualidade próprios.

AEB Brewing - quem somos

Os nossos 60 anos de experiência em vinificação e fermentação dão-nos suporte e conhecimento para, em parceria com os mestres cervejeiros, criar cervejas com aromas e perfis de sabor distintos e excepcionais. A nossa equipa de técnicos, microbiologistas e especialistas em fermentação oferece aos cervejeiros a segurança do melhor suporte na produção de um vasto leque de estilos de cervejas, incluindo as de baixo teor alcoólico e/ou sem álcool.

AEB Brewing produtos e soluções

- **Levedura**
- **Nutrientes para leveduras**
- **Enzimas**
- **Soluções de filtração**
- **Estabilizantes**
- **Clarificantes**
- **Detergentes para limpeza de superfícies e CIP**
- **AEB Brewing Apoio técnico**

LEVEDURAS PARA CERVEJA

Escolha a levedura e produza a cerveja pretendida.

FERMOLAGER W

Uma levedura de baixa fermentação utilizada por cervejeiros em todo o mundo. Perfeita para uma vasta gama de estilos de cerveja Lager. Excelente para Pilsner, Helles, Munich Dunkel, Vienna, Märzen, Oktoberfestbier, Bock, Doppelbock e Rauchbier.

- Atenuação aparente: 82%
- Temperatura de fermentação: 10-14°C | 50-57°F
- Floculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 9-10%

Aroma e sabor: Um perfil de fermentação limpo que proporciona sabores frescos e equilibrados.

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
- Floculação: Media
- 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.

FERMOALE

Perfeito para as cervejas em estilo britânico; Best Bitters, ESB's, Brown Ales, Mild Ales, Porters, Stouts, Strong Scotch Ales (Wee Heavy).

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

Aroma e sabor: Estirpe muito versátil. Perfil neutro e de baixo teor de ésteres que permite expressar o carácter do torrado e do lúpulo.

FERMOLAGER Crisp

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

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

Aroma e sabor: produz cervejas perfeitamente limpas e bem equilibradas, com um final seco e muito fáceis de beber. Esta levedura fermenta de forma eficiente e não deixa açúcares residuais na cerveja, proporcionando um final seco, crocante e um retrogosto limpo. É a levedura perfeita para os apaixonados pelas baixas fermentações e para os principiantes.

FERMOLAGER Berlin

Excelente para uma vasta gama de estilos Lager, sobretudo da Alemanha setentrional, entre as quais Pils, Helles, Schwarz e Lager escuras. Indicada também para Lager fortes, como Bock e Doppelbock.

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

Aroma e sabor: Evidencia subtis notas frutadas perfeitamente equilibradas com ligeiros sabores de malte para dar um final aromático e fresco.

FERMOALE AY3

Esta estirpe de levedura é originária do Reino Unido e é perfeita para Pale Ales inglesas e americanas, IPA, Brown Ale e Porter.

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

Aroma e sabor: contribui na incorporação de notas ricas de malte, biscoito e caramelo com um toque de citrinos e ligeiros ésteres.

LEVEDURAS PARA CERVEJA

Escolha a levedura e produza a cerveja pretendida.

FERMOALE AY4

Uma clássica estirpe de levedura californiana, muito versátil para uma vasta gama de cervejas em estilo americano.

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

Aroma e sabor: Grande equilíbrio entre malte e ésteres com um final cítrico e limpo. A levedura perfeita para “tudo macio”.

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: Proporciona um elegante e rico perfil de frutos secos, com notas a especiarias e fenólicas e toques de caramelo para um final quente.

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.

FERMOALE New-E

Para todas as cervejas em estilo American East Coast: NEIPA, IPA turvas e sumarentas, Double IPA, 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 a frutas tropicais aportadas pelo lúpulo como manga, maracujá e goiaba, pêssegos e citrinos frescos. Perfeita para uma cerveja com textura suave, cremosa e sumarenta acrescida de uma sensação em boca plena e redonda.

FERMOALE German K

Uma estirpe de levedura alemã tradicional, ideal para produzir os clássicos estilos Kölsch German Ale e Altbier de Colónia e Dusseldorf, bem como para os estilos mais modernos de Lager warm fermentation, onde se pretende um paladar limpo e neutro com um carácter 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: proporciona um perfil neutro que permite exprimir os caracteres do malte e proporciona um final seco e limpo. Apresenta um teor muito baixo de diacetil e subtis notas de ésteres de pera, maçã e citrinos.

FERMO Brew Acid

Para as cervejas ácidas, incluindo as contemporâneas e os estilos tradicionais, como as Lambic belgas, 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: Esta levedura produz ácido láctico durante a fermentação para dar uma acidez arredondada e refrescante com toda a complexidade gustativa de uma sour. O perfil gustativo depende das frutas e especiarias adicionadas durante a fermentação, possibilitando ser incrivelmente criativo.

LEVEDURAS PARA CERVEJA

Escolha a levedura e produza a cerveja pretendida.

FERMO Brew Citrus, Fruity e Nectar

Uma gama de estirpes de leveduras aromáticas especificamente selecionadas para a criação de aromas numa série de estilos de cervejas. Particularmente indicada 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: Consoante a estirpe, estas leveduras conferem perfis aromáticos e gustativos cítricos, herbáceos, frutados e caramelizados.

FERMO Kveik SV

Originária de Voss, na Noruega, esta levedura é perfeita para as cervejas Farmhouse norueguesas, bem como para uma gama de estilos clássicos e contemporâneos de Ale e Lager, incluindo IPA, NEIPA, Pale Ale, Blonde.

- 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 de sabor frutado. Uma elevada formação de ésteres que conferem notas intensas e agradáveis a pêssego.

As leveduras AEB estão disponíveis em embalagens de 500g, sob forma seca ativa.

FERMOALE AY3, AY4, New-E e FERMOLAGER W estão disponíveis também numa nova embalagem de 11,5 g para ensaios em pequena escala e para a produção doméstica.

A disponibilidade dos produtos pode variar consoante o país: contactar o representante da AEB local para obter informações adicionais.

Leveduras AEB para cerveja - soluções seguras para os produtores de cerveja

Desde a produção e ensaios, à logística de distribuição e monitorização contínua, a qualidade da levedura para a cerveja é de extrema importância para a AEB. Estamos empenhados em garantir a segurança alimentar a todos os níveis. E isto faz da AEB um fornecedor responsável e de confiança.

O nosso Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) garante aos cervejeiros o controlo do processo de fabrico, otimizando a qualidade e a segurança alimentar do produto.

O Sistema de Gestão da Qualidade da AEB garante a plena obtenção dos objetivos de qualidade da levedura e de segurança alimentar. Isto significa que:

- **SEGURANÇA** - a nossa política integrada da qualidade e os procedimentos de monitoramento asseguram que a levedura está isenta de todos os potenciais riscos.
- **PUREZA** - asseguramos que as nossas culturas de leveduras não contêm quaisquer contaminantes microbiológicos ou de outra tipologia.
- **VITALIDADE** - asseguramos que as nossas culturas de leveduras contêm vitalidade superior e são ideais em termos de qualidade, repetibilidade e consistência.
- **ESTABILIDADE** - porque a pureza e a vitalidade das nossas leveduras também asseguram uma excelente shelf life do produto.

Estes quatro princípios-chave são fundamentais para os procedimentos de gestão da qualidade AEB, onde a qualidade e a segurança do produto são standard fundamentais e são continuamente monitorizados de acordo com as normas e certificações abrangentes QC da AEB.

Os parâmetros de qualidade do produto incluem a pureza e a vitalidade da cultura. Também controlamos o aspeto morfológico, monitorizamos a cor, a humidade e fazemos contagens precisas das células.

Do ponto de vista da segurança dos produtos, monitorizamos continuamente a presença de contaminantes microbiológicos e patogénicos.

O nosso controlo de qualidade verifica, de forma rigorosa, a pureza microbiológica de cada lote, incluindo rigorosos controlos de leveduras indígenas e diastáticos.

Os nossos procedimentos e certificações são:

- Certificação ISO 22000 para todos os parâmetros de segurança alimentar, com aplicação dos princípios HACCP e das boas práticas de fabricação;
- ISO 9001 como parte da gestão interna da qualidade;
- ISO 14001 para a Gestão Ambiental, porque a conformidade ambiental é muito importante para nós;
- Aplicamos os procedimentos de boa fabricação (GMP);
- ISO 45001 para a saúde e segurança no trabalho;

NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

Potencia o desempenho da levedura e melhora o perfil aromático da cerveja

Os mestres cervejeiros fazem um grande esforço para garantir que as leveduras se mantenham saudáveis, vivas e trabalhem de modo ideal durante a fermentação. Todavia, a utilização de nutrientes reduz adicionalmente o risco de fermentações problemáticas, fornecendo os nutrientes essenciais que a levedura necessita para se manter em condições ideais. Mas, e se o nutriente para a levedura também melhorasse o perfil aromático da cerveja? Não seria uma vantagem adicional? Bem, a gama de nutrientes AEB para leveduras faz precisamente isto.

Graças à sua formulação única e específica, e aos aminoácidos naturais, a gama de **nutrientes FERMOPLUS®** aumenta a capacidade da levedura na conversão dos precursores ativos tiólicos derivados do lúpulo através do processo de biotransformação. Os nutrientes FERMOPLUS® Yeasts para leveduras são perfeitos para melhorar o perfil aromático das Ale com lúpulo, entre as quais as hop-forward Ale, as Hoppy Lager e das cervejas com baixo teor alcoólico ou sem álcool conferindo-lhes carácter.

FERMOPLUS® Fragrance

Um nutriente para leveduras com aminoácidos naturais para realçar os **aromas florais** que lembram **flor de laranjeira** e **flor de sabugueiro perfumada**, acrescentando ligeiros toques de **menta fresca**.

FERMOPLUS® Fruity

Um nutriente para 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® Integrateur

Um nutriente para leveduras que fornece todos os **essencial** necessários para garantir que a levedura permaneça saudável e trabalhe de forma ótima durante a fermentação. Utilizar em conjunto com FERMOPLUS® Fragrance, Fruity ou Sauvignon.

FERMOPLUS® AromaGlow

Um nutriente para leveduras formulado à volta dos taninos da pele da uva. FERMOPLUS® AromaGlow maximiza a capacidade das estirpes de leveduras que expressam o gene IRC-7 para sintetizar compostos aromáticos activos, realçando as notas aromáticas de **frutos tropicais**, **citrinos** e **florais** das cervejas com lúpulo.

FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn

O FERMOPLUS® PerfectBrew-Zn é um nutriente enriquecido com zinco que permite aos cervejeiros alargar a gama dos seus parâmetros habituais de fabrico de cerveja a cervejas de **elevada gravidade** e à utilização de substitutos, bem como fornecer apoio no caso de maltes inconsistentes ou de baixa qualidade, fermentações lentas ou paradas, má sedimentação, assegurando ao mesmo tempo que a levedura tem acesso a quantidades adequadas de zinco prontamente disponível.

- Os nutrientes para leveduras favorecem o aumento da taxa de conversão global dos precursores tiólicos activos para o aroma por parte da levedura.
- Os nutrientes para leveduras podem reduzir a necessidade de usar variedades de lúpulo com alto teor em tiol, algumas das quais são cultivadas somente em determinadas regiões no mundo. Além disso, altos níveis de dry-hopping podem ser dispendiosos em termos de utilização de água e matérias-primas, além de serem responsáveis pela perda de volume em relação ao lúpulo gasto.
- **Os nutrientes para levedura aumentam o perfil aromático da cerveja de forma natural e sustentável.**

ENZIMAS

Produzir melhor com as enzimas da AEB Brewing

Nos tempos atuais, os cervejeiros apreciam o desempenho das enzimas na produção de cerveja. É possível utilizar maltes ligeiramente modificados, coadjuvantes e cereais alternativos como arroz, milho, sorgo, aveia e utilizar enzimas para favorecer um processo de produção rápido com maior e melhor rendimento. As enzimas também permitem criar novas cervejas utilizando diferentes matérias-primas. E isto significa poder desenvolver novos sabores, paladares e texturas das cervejas. A gama de enzimas **ENDOZYM®** da AEB Brewing ajuda a compensar os custos das matérias-primas e permitem maior flexibilização na elaboração das receitas, sobretudo quando são utilizadas matérias-primas e ingredientes alternativos. Eis a gama de enzimas **ENDOZYM®** específicas e dedicadas, estudadas para reforçar a eficiência de produção, consistência e novas receitas.

- **ENDOZYM® Brewmix Plus** é uma mistura complexa de α -amilase termoestável, β -glucanase, xilanase e protease neutra. Foi estudada para proporcionar elevada fermentescibilidade e uma eficiente filtração, permitindo maior flexibilidade na escolha do malte e dos adjuntos.
- **ENDOZYM® Alphamyl SB1** é uma α -amilase termoestável que permite uma liquefação eficaz do amido, independente do tipo de adjuvante ou ingrediente extra, e para aumentar o rendimento em extrato.
- **ENDOZYM® Glucacel UHT** é uma β -glucanase termoestável que decompõe as β -glucanas complexas em unidades mais pequenas para reduzir a viscosidade do mosto e melhorar a clarificação e a filtração.
- **ENDOZYM® Protease GF** decompõe a fração proteica com teor de prolina e glutamina encontrada no glúten. Isto 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 utilizada durante a brassagem para decompor o amido e as dextrinas em glucose. É a enzima ideal a utilizar quando é pretendido produzir cervejas light ou de baixo teor calórico.
- **ENDOZYM® AGP 120** é uma mistura de α -amilase, amiloglucosidase e pululanase estudada para maximizar a conversão do amido em açúcares fermentescíveis. Para cervejas altamente atenuadas, como as cervejas de baixo teor de carboidratos, crispy e com final seco.
- **NOVAS ENZIMAS - EM BREVE**

O que são enzimas?

As enzimas são proteínas que se encontram na natureza: em todos os seres vivos, na saliva e nos sistemas digestivos. A sua função é catalisar as reações bioquímicas. Cada enzima é constituída por longas cadeias de aminoácidos interligadas de forma distinta, que confere à enzima a especificidade para uma determinada reação.

Sabias que a molécula sobre a qual uma enzima atua, conhecida como substrato, normalmente dá o nome à própria enzima? Por exemplo, uma β -glucanase atua sobre as β -glucanas.

A velocidade com que ocorre uma reação enzimática é determinada pela temperatura, pelo pH e pela quantidade de enzima e substrato. E é por isso que a produção de cerveja é um segmento excelente para testar as funções e as potencialidades das enzimas.

Somos especialistas na formulação de enzimas e podemos auxiliar na produção de cerveja de forma mais sustentável e económica, sem comprometer o sabor e a qualidade.

ESTABILIZAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

A tecnologia à base de sílica da AEB proporciona uma forma económica e mais sustentável para produzir uma cerveja excelente e brilhante como a luz do dia!

Produzir uma cerveja verdadeiramente límpida pode ser um desafio, bem como obter a clarificação ou a turvação necessária para uma cerveja não filtrada sem afetar negativamente o perfil gustativo, a estabilidade da espuma e a shelf life. Malte, adjuntos e lúpulo contribuem para a quantidade total de proteínas e polifenóis (taninos). A turvação coloidal (coloidal haze ou turvação não biológica) tem origem numa série de reações que ligam estas proteínas e polifenóis. Estes complexos proteico-polifenólicos precipitam quando a cerveja acabada é arrefecida (chill haze) dando origem à turvação fria, enquanto outros formam aglomerados (flocos) que levam a uma turvação permanente (permanente haze) na cerveja acabada. Eis porque a seleção dos cereais, o índice de lupulagem, a escolha da estirpe de levedura, a conceção da receita e o processo de fabricação da cerveja são fatores que requerem atenção redobrada. Para a **estabilização** e a **clarificação**, optar pela **gama POLYGEL** e **gama SPINDASOL**.

POLYGEL BH	SPINDASOL SB1	SPINDASOL SB3
POLYGEL BH é um gel de sílica (hidrogel) acrescido de polivinilpirrolidona (PVPP) de utilização única e que desempenha funções adsorventes. Absorve as proteínas hidrofílicas, responsáveis pela turvação e com peso molecular aproximado de 40.000 kDa, deixando as proteínas hidrofóbicas de 10.000-20 000 kDa que favorecem a formação e a estabilidade da espuma da cerveja. Benefícios: • Reduz a turvação pelo frio e a turvação permanente • Produz um trub mais compacto • Reduz perdas de cerveja • Asseguram uma eficiente filtrabilidade da cerveja • Não impacta negativamente na espuma ou no sabor da cerveja • Aumenta a shelf life da cerveja Aplicação: adicionar ao mosto 5 a 10 minutos antes do final da fervura ou diretamente no whirlpool após a fervura do mosto. Doses: 10-40 g/hl de mosto <i>Disponível em pó em embalagens de 500g.</i>	SPINDASOL SB1 é um agente de clarificação à base de sol de sílica para o chillproofing. Contém dióxido de silício coloidal puro (SiO_2), formulado para clarificar o mosto e melhorar a filtração da cerveja. A área superficial, as dimensões das partículas e a carga são otimizadas para adsorver as partículas responsáveis pela turvação. Benefícios: • Melhora a filtrabilidade • Produz um trub mais compacto • Reduz perdas de cerveja • Sem impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja • Aumenta a conservabilidade da cerveja (shelf life) Aplicação: adicionar diretamente na caldeira do mosto no final da fervura Doses: 15-30 g/hl demosto <i>Disponível na forma líquida em frascos de 1 kg.</i>	SPINDASOL SB3 é um precipitante/agente de clarificação à base de sol de sílica para o chillproofing. Contém dióxido de silício coloidal puro (SiO_2), especialmente formulado para a clarificação da cerveja. A área superficial, a dimensão das partículas e a carga são otimizados para a adsorção de partículas coloidais e apresenta excelentes capacidade de sedimentação. Benefícios: • Melhora a limpidez e a estabilidade da cerveja • Promove uma sedimentação eficaz e reduz o volume das células de levedura durante a maturação • Melhora a filtrabilidade e reduz o tempo necessário para a passagem do líquido pelo filtro • Sem impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja • Aumenta a conservabilidade da cerveja (shelf life) Aplicação: adicionar diretamente no tanque de fermentação ou tanque de maturação ou em linha durante a trasfega do fermentador. Ter em atenção que a correta mistura de Spindasol SB3 com a cerveja e a maximização do tempo de contacto para pelo menos 48h é fundamental para atingir/obter uma excelente clarificação da cerveja. Doses: 15-30 g/hl de cerveja (verde); misturar cuidadosamente <i>Disponível na forma líquida, em bidões com 25 kg.</i>

As soluções de sílica da AEB para a estabilização e clarificação do mosto e da cerveja são fáceis de aplicar e não requerem investimentos em equipamentos especializados. São isentas de alergénios e não derivam de OGM. Além disso, cumprem os requisitos da "Lei alemã sobre pureza" (Reinheitsgebot).

ANTIOXIDANTES

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

Embora as reações oxidativas da cerveja sejam complexas, a AEB Brewing disponibiliza aos fabricantes de cerveja duas soluções muito simples e vantajosas: **ANTIOXIN SB** e **ANTIOXIN SBT**. Ambos são antioxidantes e protegem contra a oxidação e formação de sabores estranhos.

O **ANTIOXIN SB** é um antioxidante que melhora a estabilidade do sabor e prolonga a duração da conservação da cerveja protegendo-a da oxidação e da formação de aromas e sabores indesejados. A ser adicionado na fase de maturação da cerveja, após a fermentação. É uma mistura de SO₂ e ácido ascórbico.

- Previne a oxidação dos polifenóis
- Melhora a estabilidade do sabor
- Reduz a formação de turvação na cerveja
- Prolonga a shelf life da cerveja

ANTIOXIN SBT é um antioxidante que contém tanino gálico para proteger contra a oxidação do mosto durante a brassagem, prevenir os fenómenos oxidativos na sala de cozimento, melhorar a estabilidade do sabor e prolongar a shelf life da cerveja. O tanino gálico inibe a formação de off-flavour que derivam da oxidação dos lípidos por parte da enzima Lipoxigenase (LOX) presente no malte e noutras matérias-primas. A LOX cria o composto Trans-2-Nonenal, que é responsável pelas notas rançosas da cerveja e pela produção de aromas estranhos descritos como papel ou cartão molhado. Adicionar ANTIOXIN SBT ao mash. ANTIOXIN SBT é uma mistura de ácido ascórbico, SO₂ e tanino gálico.

- O tanino gálico aumenta o poder antioxidante
- Limita a oxidação durante a brassagem
- Melhora a estabilidade do sabor da cerveja
- Reduz o envelhecimento da cerveja
- Prolonga a shelf life da cerveja

Os antioxidantes ANTIOXIN SB e ANTIOXIN SBT da AEB Brewing são muito fáceis de usar, são económicos e desempenham um papel positivo ao melhorar a estabilidade do sabor da cerveja e no prolongamento da sua shelf life.

DETERGENTES

Para a limpeza de superfícies e o CIP

A higiene na cervejaria desempenha um papel fundamental na produção de cerveja de qualidade.

- Gama **REMOVIL** - uma formulação fortemente alcalina, mista
- Gama **CELOPOL/CELON** - uma formulação fortemente ácida
- Gama **PROSPIN/ADDING** - aditivos cáusticos
- Gama **PERACID** - desinfetante à base de ácido peracético
- Gama **PERCISAN** - desinfetante à base de ácido perclórico
- **MONOFOAM/CELOFOAM** - detergente-espuma alcalino/ácido
- **IDROSAN** - desinfetante alcalino à base de cloro ativo
- Gama **LUBISAN** - lubrificante para tapetes transportadores de correntes/linhas de embalagem.







Há três formas fáceis para saber mais sobre os nossos produtos, a sua aplicação, os seus benefícios e como efetuar uma encomenda:

1

Utilizando a plataforma online AEB eCommerce. Conheça os nossos produtos em www.aeb-group.com ou visite a nossa página de e-Commerce. Basta registar-se, navegar à vontade e começar a encomendar quando for mais oportuno. O nosso modelo *direct-to-customer* dá suporte às nossas iniciativas de cadeia de fornecimento sustentável.

2

Dirigindo-se ao representante local da AEB da nossa equipa de vendas internacional ou a um vendedor ou distribuidor nomeado pela AEB. O apoio técnico está disponível quando utilizar qualquer produto AEB Brewing.

3

Entrando em contacto connosco através da página Contacte-nos em www.aeb-group.com. A nossa equipa de técnicos cervejeiros, microbiologistas e especialistas em fermentação proporciona aos cervejeiros o conhecimento e a confiança necessária para produzir uma ampla gama de estilos de cerveja, incluindo com baixo teor alcoólico e/ou sem álcool, com aromas e sabores excecionais.

aeb-group.com



aeb-group.com

Conheça a nossa gama completa de
soluções para a produção de cerveja

**BE CREATIVE
BE PASSIONATE
BE AEB**