

A close-up photograph of a man with a full, dark beard and mustache. He is holding two green aluminum beer cans over his eyes, with his fingers visible at the top and bottom of the cans. The cans are open, showing the silver interior and the pull tabs. The background is a plain, light color.

**AEB<sup>®</sup> BREWING**

# **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.

## 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
- Flocculação: 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.

## 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
- Flocculação: 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.

## 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".

## 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
- Flocculação: 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.

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.

## 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 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.

## 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.

## FERMO Brew Citrus, Fruity & 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.

## 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
- Flocculação: Alta
- Tolerância ao álcool: 9-10%

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

## 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
- Flocculação: 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 German K

Uma estirpe de levedura alemã tradicional, ideal para produzir os clássicos estilos Kölsch German Ale e Altbier de Colônia e Düsseldorf, 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 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;
- SA 8000 para a responsabilidade social.

# 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® Yeast** 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® Integrateur

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

### 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**.

## NOVOS NUTRIENTES PARA LEVEDURAS

EM BREVE

- Os nutrientes para leveduras favorecem o aumento da taxa de conversão global dos precursores tiólicos ativos 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 PARA PRODUÇÃO DE CERVEJA

## 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  $\alpha$ -amilase termoestável,  $\beta$ -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  $\alpha$ -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  $\beta$ -glucanase termoestável que decompõe as  $\beta$ -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  $\alpha$ -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  $\beta$ -glucanase atua sobre as  $\beta$ -glucanas.**

A velocidade com que ocorre uma reação enzimática é determinada pela temperatura, pelo pH e pela quantidade de enzima e substrato. 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.**

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

# 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 SPINDASOL**.

| POLYGEL BH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | SPINDASOL SB1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | SPINDASOL SB3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>POLYGEL BH</b> 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.</p> <p><b>Benefícios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduz a turvação pelo frio e a turvação permanente</li> <li>• Produz um trub mais compacto</li> <li>• Reduz perdas de cerveja</li> <li>• Asseguram uma eficiente filtrabilidade da cerveja</li> <li>• Não impacta negativamente na espuma ou no sabor da cerveja</li> <li>• Aumenta a shelf life da cerveja</li> </ul> <p><b>Aplicação:</b> adicionar ao mosto 5 a 10 minutos antes do final da fervura ou diretamente no whirlpool após a fervura do mosto.</p> <p><b>Doses:</b> 10-40 g/hl de mosto.</p> <p><i>Disponível em pó em embalagens de 500g.</i></p> | <p><b>SPINDASOL SB1</b> é um agente de clarificação à base de sol de sílica para o chillproofing. Contém dióxido de silício coloidal puro (SiO<sub>2</sub>), 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.</p> <p><b>Benefícios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melhora a filtrabilidade</li> <li>• Produz um trub mais compacto</li> <li>• Reduz perdas de cerveja</li> <li>• Sem impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja</li> <li>• Aumenta a conservabilidade da cerveja (shelf life)</li> </ul> <p><b>Aplicação:</b> adicionar diretamente na caldeira do mosto no final da fervura</p> <p><b>Doses:</b> 15-30 g/hl de mosto</p> <p><i>Disponível na forma líquida em frascos de 1 kg.</i></p> | <p><b>SPINDASOL SB3</b> é um precipitante/agente de clarificação à base de sol de sílica para o chillproofing. Contém dióxido de silício coloidal puro (SiO<sub>2</sub>), especialmente formulado para a clarificação da cerveja. A área superficial, a dimensão das partículas e a carga são otimizadas para a adsorção de partículas coloidais e apresenta excelentes capacidade de sedimentação.</p> <p><b>Benefícios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melhora a limpidez e a estabilidade da cerveja</li> <li>• Promove uma sedimentação eficaz e reduz o volume das células de levedura durante a maturação</li> <li>• Melhora a filtrabilidade e reduz o tempo necessário para a passagem do líquido pelo filtro</li> <li>• Sem impacto negativo nos parâmetros de qualidade da cerveja</li> <li>• Aumenta a conservabilidade da cerveja (shelf life)</li> </ul> <p><b>Aplicação:</b> 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.</p> <p><b>Doses:</b> 15-30 g/hl de cerveja (verde); misturar cuidadosamente</p> <p><i>Disponível na forma líquida, em bidões com 25 kg.</i></p> |

**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

## Os antioxidantes da AEB Brewing melhoram a estabilidade do sabor da cerveja e prolongam a 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 SO<sub>2</sub> 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, SO<sub>2</sub> 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](http://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](http://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](http://aeb-group.com)**



[aeb-group.com](http://aeb-group.com)

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

**BE CREATIVE**  
**BE PASSIONATE**  
**BE AEB**