



# ANTIOXIN SBT

Antioxidante de la cerveza



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Antioxin SBT** es una nueva generación de antioxidantes, específicamente adaptada para el tratamiento de la malta y los granos crudos en la sala de cocción, actuando y minimizando el potencial oxidativo del LOX (Lipoxigenasa). La eficacia de este antioxidante complejo es óptima cuando se utiliza al inicio de la maceración a bajas temperaturas, ideal entre 38°C y 42°C. En estas condiciones, **Antioxin SBT** actúa como inhibidor de la actividad LOX, responsable de la oxidación de los aldehídos y otras funciones presentes en el mosto. Esta tecnología preventiva, permite una significativa mejora en el impacto oxidativo de las materias primas sobre el producto final, reduciendo al mismo tiempo al máximo el efecto negativo de la presencia de oxígeno durante el proceso de elaboración. El **Antioxin SBT** mejora entre otros el "aging" de la cerveza, estabilizando el perfil organoléptico y el color. Gracias a la óptima formulación de sus principales componentes **Antioxin SBT** asegura junto a la eliminación del oxígeno, también una prolongada protección oxidativa de la cerveza. Por su composición específica en taninos gálicos estabilizados con antioxidantes clásicos, **Antioxin SBT** reduce el potencial de oxidación que proviene de la humedad de los granos y por otro lado del oxígeno presente. Su acción desde la sala de cocción hasta el producto final garantiza el genuino carácter organoléptico durante mayor tiempo, respecto al empleo de productos tradicionales antioxidante-estabilizantes.

Empleando **Antioxin SBT** en el mosto, se mantiene en el tiempo un sabor fresco y un color tenue, amarillo verdoso pajizo, sin las tonalidades ámbar que aparecen en las cervezas oxidadas. Gracias a su inmediata solubilidad, **Antioxin SBT** puede ser inmediatamente adicionado en el agua de cocción durante o justo antes de introducir los granos. Con normales dosis de empleo la presencia del ácido ascórbico, el metabisulfito se ve reducido a valores insignificantes gracias a la acción de la temperatura y a la etapa de ebullición.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Metabisulfito de potasio, ácido ascórbico, taninos gálicos.*

## → DOSIS DE EMPLEO

Añadir en el agua de cocción: 5-10 g/hL de **Antioxin SBT**.

## → FORMA DE EMPLEO

Añadir **Antioxin SBT** en el agua de cocción durante o justo antes de la introducción de la malta y a los cereales no malteados antes del depósito de mezcla.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg.

