



ANTIOXIN SBT

Antioxidante da cerveja



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Antioxin SBT é uma nova geração de antioxidantes especialmente adaptada para o tratamento do malte e dos cereais não maltados, na sala de brassagem na caldeira de empastagem, para prevenir e minimizar o seu potencial de oxidação LOX (lipoxigenase). A sua eficiência é otimizada durante a fase de obtenção do mosto, a baixas temperaturas (entre 38º e 42ºC). Nestas condições **Antioxin SBT** inibe a actividade LOX, responsável pela oxidação de aldeídos e de outras funções oxidáveis presentes no mosto. Esta tecnologia preventiva assegura um melhor controle das matérias-primas, das condições de armazenamento e seu teor de humidade.

Graças a uma formulação excelente dos seus principais ingredientes **Antioxin SBT** assegura uma melhor protecção do mosto e, conseqüentemente, da cerveja. A sua composição, à base de taninos gálicos seleccionados estabilizados com antioxidantes clássicos, elimina a potencial oxidação proveniente essencialmente da humidade absorvida pelos cereais. Sua acção inicia-se no início do fabrico e permite obter, até ao produto final, uma maior persistência da frescura e aromas mais puros, que se mantêm por períodos mais longos que os proporcionados pelos normais antioxidantes.

Antioxin SBT, protege a cerveja desde a sala de brassagem, permite facilmente atingir um maior "shelf-live" pois a sua acção, juntamente com os tradicionais estabilizantes, assegura a obtenção de uma cerveja mais fresca e mantém a estabilidade coloidal sob controle.

Graças à sua imediata solubilidade **Antioxin SBT** pode ser adicionado imediatamente na fase inicial do processo de fabricação do mosto, na fase da mistura do malte moído e da água. Nas normais doses de aplicação, a presença de ácido ascórbico e de metabissulfito de potássio é significativamente reduzida durante o processo, na fase de ebulição do mosto, por efeito da temperatura.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico, taninos gálicos.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5-10 g/hL de mosto durante a fase da mistura do malte moído com a água.

→ MODO DE APLICAR

Deve ser dissolvido em água para ser misturado ao malte ou aos cereais não maltados na caldeira de empastagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes com 1 kg em cartões com 4 kg.

Pacotes com 1 kg em cartões com 20 kg.

Sacos com 10 kg.

