



ANTIOXIN SBT

.....
作用于糖化开始的啤酒抗氧化剂
.....

→ 技术说明

Antioxin SB是新一代抗氧化剂，针对糖化车间处理发芽和未发芽谷物特别设计，作用是最大限度的降低谷物中脂氧合酶LOX的氧化反应活力。为了获得最佳使用效果，建议在糖化投料开始使用，或者提前加入投料酿造水中。在糖化过程中，脂氧合酶LOX会导致麦汁中氧化醛类物质的产生，如反-2-壬烯醛等氧化前驱物。**Antioxin SBT**能够抑制麦芽中脂氧合酶LOX的活性，从而减少氧化前驱物的产生，最终提高啤酒的抗氧化能力。

得益于各种抗氧化成分的最佳匹配，**Antioxin SBT**可以更好的保护麦汁不受氧化，从而保护啤酒。**Antioxin SBT**由精选的没食子单宁制成，用经典的抗氧化剂稳定，消除了主要源于含水份的谷物带来的氧化。它的抗氧化作用从糖化阶段开始持续到最终产品的整个生产过程，使啤酒新鲜度更加持久、啤酒风味保持更佳，因而，与装瓶生产线中使用的传统抗氧化产品相比，**Antioxin SBT**可以使啤酒所具有的最初的独特感官特性保持的更久。**Antioxin SBT**从糖化阶段开始保护啤酒，与传统的稳定剂紧密配合，保持啤酒新鲜度、控制胶体稳定性，使啤酒获得更长的保质期。**Antioxin SBT**可以瞬时溶解，因此在糖化过程中的料水混合后即可直接添加。在正常用量下，由于麦汁煮沸过程高温的影响，成分中的抗坏血酸和焦亚硫酸钾基本无残留，符合德国纯酿法。

→ 成分和技术特征

焦亚硫酸钾、抗坏血酸、特殊筛选单宁

→ 用量

添加量：7.5-10克每百升糖化醪液。

→ 使用说明

Antioxin SBT应在糖化开始前，添加到酿造用水中使其与麦芽和未发芽谷物充分混合。

→ 储存方法和包装形式

存放在阴凉干燥处，避免阳光直射和高温。

1千克/包，每箱1千克*4包。
1千克/包，每箱1千克*20包。
10千克/包。

