



ANTIOXIN SBT

.....

Antiossidante della birra

.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Antioxin SBT è un antiossidante di nuova generazione adattato in modo specifico per il trattamento del malto e dei cereali non maltati in birreria: esso agisce sul loro potenziale di ossidazione LOX (lipossigenasi) e lo minimizza.

L'eccellente efficienza di questo antiossidante si esplica utilizzandolo nel mashing a basse temperature, idealmente fra 38 e 42°C. In queste condizioni, **Antioxin SBT** inibisce l'attività LOX, responsabile dell'ossidazione dell'aldeide e di tutte le altre funzioni ossidabili presenti nel mosto.

Questa tecnologia di prevenzione assicura un miglior controllo delle materie prime, delle loro condizioni di stoccaggio e del loro livello di umidità.

Grazie alla formulazione ottimale dei suoi principali elementi attivi, **Antioxin SBT** assicura una maggiore protezione del mosto e, di conseguenza, della birra. I gallettannini selettivi presenti nella sua composizione, stabilizzati con antiossidanti classici, eliminano il potenziale ossidativo che deriva principalmente dall'umidità assorbita dai cereali. La sua azione inizia nel tino di miscela e continua fino al prodotto finale, dando una freschezza più persistente e un miglior aroma.

In questo modo vengono garantiti i peculiari caratteri organolettici originali per più tempo rispetto all'impiego dei tradizionali prodotti antiossidanti nella linea di imbottigliamento.

Antioxin SBT, proteggendo la birra a partire dalla birreria, consente di prolungarne facilmente la conservabilità, agendo in sinergia con gli stabilizzanti tradizionali per ottenere una birra fresca e per tenere sotto controllo la stabilità colloidale.

Grazie alla sua immediata solubilità, **Antioxin SBT** può essere aggiunto direttamente al mashing, dopo che cereali ed acqua vengono miscelati. Alle normali dosi di impiego, la presenza di acido ascorbico e potassio metabisolfito viene significativamente ridotta durante il processo nella caldaia del mosto, grazie all'effetto della temperatura.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gallettannini, acido ascorbico e potassio metabisolfito.

→ DOSAGGIO

5-10 g/hL di mosto durante il mashing, subito dopo la miscelazione di cereali ed acqua.





ANTIOXIN SBT

→ MODALITÀ D'USO

L'aggiunta di **Antioxin SBT** dovrebbe essere fatta nell'acqua da miscelare al malto e ai cereali non maltati prima del tino di miscela.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti.

Sacchi da kg 10 netti.

