



ANTIOXIN SB

.....
Antioxidante energético que reduce a los niveles mínimos
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Antioxin SB es un antioxidante energético que reduce a los niveles mínimos, o elimina totalmente el oxígeno existente en la cerveza, incluso el que se encuentra en el cuello de la botella. Mantiene la calidad aromática y la frescura. Gracias a la óptima formulación de sus principales componentes, **Antioxin SB** asegura junto a la eliminación del oxígeno, también una prolongada protección oxidásica de la cerveza. De esta forma se garantizan los genuinos caracteres organolépticos originales durante un tiempo cuatro veces mayor respecto al empleo de productos tradicionales antioxidantes-estabilizantes.

Empleando **Antioxin SB** en las cervezas claras, 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. Protege la cerveza más tiempo que los antioxidantes normales.

Antioxin SB sustituye ventajosamente al ácido ascórbico, impidiendo su fácil oxidabilidad a ácido dehidroascórbico, que conduce a la formación de toda una serie de productos de degradación y otras reacciones no deseadas. La formación de radicales libres en el curso de la oxidación de ácido ascórbico, comporta la inestabilidad aromática de la cerveza, favoreciendo la formación de productos secundarios sulfurosos, que son responsables del gusto apagado.

Gracias a su inmediata solubilidad, **Antioxin SB** puede ser inmediatamente adicionado a la cerveza. Con normales dosis de empleo el producto resulta completamente inodoro después de la adición en la cerveza por lo que puede ser embotellado inmediatamente.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pirosulfito potásico y sus combinaciones equimoleculares con ácido ascórbico convenientemente tamponado.

→ DOSIS DE EMPLEO

2-4 g/hL de **Antioxin SB** reacciona con 0,5-1 ppm de oxígeno disuelto, equivalente a cerca de 0,6-1,2 mL de aire por cada botella de 33 cL. Cada gramo de **Antioxin SB** aporta 2,5 mg/L de SO₂.

→ FORMA DE EMPLEO

El empleo de **Antioxin SB** se aconseja justo después de la fermentación y antes del embotellado. El empleo es posible también en la fase final de filtración, evitando el contacto del producto con el aire en el momento de la introducción en la cerveza.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y bien ventilado.

Paquete de 1 kg.

