



ANTIOXIN SB

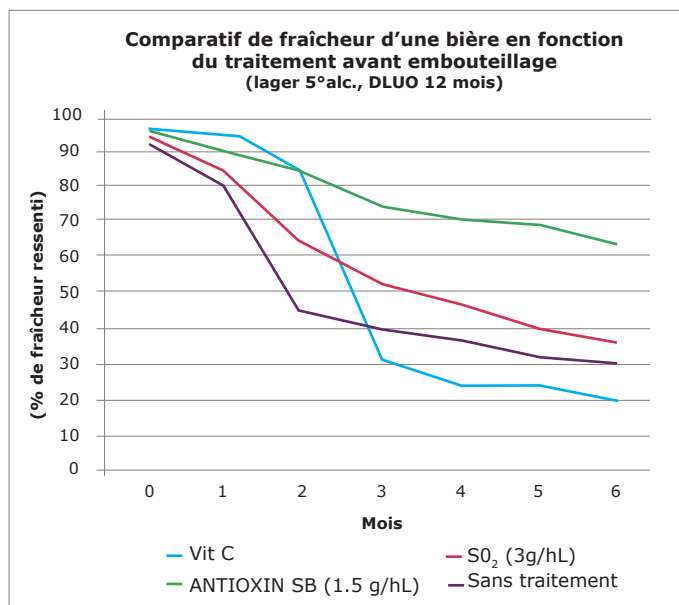
Protège la bière contre l'oxydation.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

ANTIOXIN SB, est un complexe de deux antioxydants complémentaires particulièrement énergiques pour garantir la fraîcheur de la bière.

Au cours du procédé de fabrication, les risques d'oxydation directe commencent dès la fin de la fermentation. Chaque étape de fabrication (traversage, filtration/centrifugation, soutirage) risque de permettre à l'oxygène de rentrer dans la bière et de la dégrader rapidement.

Ajouté directement dans la bière, **ANTIOXIN SB** permet de limiter voire éliminer complètement l'oxygène dissout et de protéger le produit fini des radicaux libres formés ultérieurement. L'acide ascorbique s'oxyde (à la place de la bière) en acide déshydroascorbique, alors que les sulfites permettent de limiter la création de radicaux libres par les pro-oxydants présents dans la bière (métaux et autres): on obtient ainsi un puissant antioxydant sans effet indésirable.



→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pyrosulfite de potassium (E224) et sa combinaison équimoléculaire avec l'acide L-ascorbique (E300) convenablement tamponnée.

Pour usage brassicole.





ANTIOXIN SB

→ DOSES D'EMPLOI

De 1 à 2 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Se dilue simplement dans la bière ou dans l'eau. Ajouter en garde, durant la filtration de la bière ou dans le tank de bière filtrée avant soutirage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, et exempt d'odeur. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 1 kg en carton de 20 x 1 kg.
- Sac de 10 kg.

