



ANTIOXIN SBT

Antioxydant de la bière.



→ TECHNICAL DESCRIPTION

Antioxin SBT est un antioxydant de nouvelle génération spécialement adapté au traitement du malt et des céréales non maltées en brasserie : il agit sur leur potentiel d'oxydation LOX (lipoxygénase) et le minimise. L'excellente efficacité de cet antioxydant s'exprime par son utilisation dans le brassage à basse température, idéalement entre 38 et 42°C. Dans ces conditions, **Antioxin SBT** inhibe l'activité LOX, responsable de l'oxydation des aldéhydes et de toutes les autres fonctions oxydables présentes dans le moût. Cette technologie de prévention assure un meilleur contrôle des matières premières, de leurs conditions de stockage et de leur taux d'humidité.

Grâce à la formulation optimale de ses principaux éléments actifs, **Antioxin SBT** assure une meilleure protection du moût et, par conséquent, de la bière. Les gallotanins sélectifs présents dans sa composition, stabilisés avec des antioxydants classiques, éliminent le potentiel oxydatif qui provient principalement de l'humidité absorbée par les céréales. Son action commence dans la cuve de mélange et se poursuit jusqu'au produit final, donnant une fraîcheur plus persistante et un meilleur arôme. De cette manière, les caractéristiques organoleptiques originales sont garanties plus longtemps par rapport à l'utilisation de produits antioxydants traditionnels dans la ligne de mise en bouteille.

Antioxin SBT, protégeant la bière à partir de la brasserie, permet de prolonger facilement sa durée de conservation, agissant en synergie avec les stabilisants traditionnels pour obtenir une bière fraîche et garder la stabilité colloïdale sous contrôle.

Grâce à sa solubilité immédiate, **Antioxin SBT** peut être ajouté directement au brassage, après le mélange des céréales et de l'eau. Aux doses normales d'utilisation, la présence d'acide ascorbique et de métabisulfite de potassium est considérablement réduite pendant le processus dans la chaudière du moût, grâce à l'effet de la température. **Antioxin SBT** peut également se présenter sous forme agglomérée.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

métabisulfite de potassium (1 g/hL apportent 2,6 mg/L de SO₂), acide L-Ascorbique, tanin de noix de galle.

→ DOSES D'EMPLOI

5-10 g/hL de moût pendant le brassage, immédiatement après le mélange de céréales et d'eau.

→ MODE D'EMPLOI

L'ajout d'**Antioxin SBT** doit se faire dans l'eau à mélanger au malt et aux céréales non maltés avant la cuve de brassage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Paquet de 1 Kg en carton de 4 x 1 Kg.

Paquet de 1 Kg en carton de 20 x 1 Kg.

Sac de 10 Kg.

