

ANTIOXIN SB

**Antiossidante per proteggere la birra da ossidazione e da odori sgradevoli.
Migliora la stabilità del sapore ed estende la durata della birra.**

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Potassio metabisolfito, acido ascorbico.

Nota: il potassio metabisolfito contiene il 57,6 % di anidride solforosa (SO₂)

CARATTERISTICHE

ASPETTO FISICO	Polvere
COLORE	Bianco
DENSITÀ	0.8-1.1 g/ml
UMIDITÀ	<10%
PATOGENI (Salmonella spp.)	Assente cfu / 25g
SOLFOROSA EFFETTIVA AL CONFEZIONAMENTO	28-29%

Per ulteriori informazioni riguardo alle specifiche, fare riferimento alla scheda di sicurezza (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

BENEFICI

ANTIOXIN SB è un formulato antiossidante ad uso birraio.

- Previene l'ossidazione dei polifenoli
- Migliora la stabilità del sapore
- Riduce la formazione di torbidità nella birra
- Estende la durata della birra

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Dosaggio: 1-3 g/hl di birra

Si consiglia di aggiungere ANTIOXIN SB in post-fermentazione durante la maturazione nel serbatoio delle birre filtrate, prima del confezionamento.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

ANTIOXIN SB è disponibile nei formati:

Sacchi da 10 kg
Pacchetti da 1 kg in cartoni da 20 kg

Contatta il team di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce diretta e calore.

Una volta aperto l'imballo, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni aperte e parzialmente utilizzate devono essere conservate ben chiuse. Se durante lo stoccaggio di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzarla e gettare il contenuto in modo appropriato.

Per qualsiasi dubbio, contatta il servizio tecnico di AEB.

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/WHO-JECFA-FCC.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet www.aeb-group.com o inviare una mail a info@aeb-group.com

AEB Group è leader nei settori dei lieviti e dei nutrienti, nella fermentazione, filtrazione, detergenza, attrezzature e biotecnologie per birra, vino, bevande e per l'industria alimentare. AEB ha una presenza globale con siti di produzione in tutto il mondo e strutture dedicate di ricerca e sviluppo con laboratori di controllo qualità.

Reference: ANTIOXIN_SB_TDS_IT_5240723_BEER_Italy

MOVIMENTAZIONE E SICUREZZA

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla scheda di sicurezza (MSDS).

CERTIFICATO DI QUALITÀ E STATUS OGM

Questo prodotto è confezionato secondo il Quality Management System ISO 9001, applicando gli standard GMP e HACCP.

Non contiene OGM.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.