

酿造原料保护剂

ANTIOXIN[®] SBT



ANTIOXIN[®] SBT 是由意大利 AEB 公司研发, 适用于在酿酒厂麦芽和谷物辅料的处理, 减少产生 LOX(脂氧合酶)的可能性。

这种抗氧化剂在低温糖化阶段最适宜发挥其功效, 最好是在 38°C 和 42°C 之间。在这种环境下, ANTIOXIN[®] SBT 抑制了 LOX(脂氧合酶)的活性, LOX 会导致乙醛氧化或麦汁中的其他氧化作用的产生。

这种预防性的技术保证了对原材料、它们的存储环境以及湿度更好地监控。



它保护了啤酒的芳香特性和新鲜

由于其主要活性成分的最佳构成, ANTIOXIN[®] SBT 保证了对麦汁和随后生产的啤酒更好地防护。其含有的选择性单宁成分, 排除了主要因谷物吸湿而产生氧化的可能性。其作用的发挥, 从糖化开始直到最终装瓶, 使啤酒具有更持久的新鲜和更佳的香味。

因而, 与灌装线通常使用的传统抗氧化剂所达到的效果相比, 它可更长期的保持啤酒特有的感官特性。

它增加了啤酒的保存期限

ANTIOXIN[®] SBT 从糖化开始就保护啤酒, 可轻易地使啤酒达到更长的保存期限。与其他传统的稳定剂一起作用, 会使啤酒新鲜, 以及在监控下达到胶体的稳定。

方便使用

由于其速溶性, 粉碎的谷物和水一经混合, 可直接把 ANTIOXIN[®] SBT 加入。由于温度的影响, 在通常的用量下, 煮沸锅中抗坏血酸和偏亚硫酸钾的含量在加工中会显著减少。

应用添加量

* 在糖化阶段, 以 5-10g/hL 的添加量, 在粉碎的谷物和水混合后马上加入。

使用方法

* 在糖化过程中, ANTIOXIN[®] SBT 应添加到水中, 再与麦芽和谷物辅料相混合。

成分

* 单宁, 抗坏血酸 (E300) 和偏亚硫酸钾 (E224)。

* 此产品适用于啤酒加工。

包装

10Kg/包

1Kg/包



ANTIOXIN[®] SBT

AEB[®]
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY