

ARABINOL® Multinstant SB

Consiste in gomma arabica, un idrocolloide naturale utilizzato per stabilizzare la schiuma della birra e migliorare la ritenzione della testa. Migliora inoltre la sensazione in bocca e la consistenza della birra.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE:

Derivato dalla linfa indurita dell'acacia e purificato in forma di microgranuli.

BENEFICI

ARABINOL® Multinstant SB è una gomma arabica ricavata dall'albero di acacia. È ampiamente utilizzata negli alimenti e nelle bevande. Nella birra agisce come efficace stabilizzatore della schiuma e come agente naturale per migliorare la ritenzione della testa. È facilmente solubile in acqua fredda, il che facilita l'applicazione; la sua solubilità aumenta con la temperatura.

- Stabilizza la schiuma
- Migliora la ritenzione della testa
- Migliora la sensazione in bocca e la consistenza della birra

CARATTERISTICHE

ASPETTO FISICO:	Polvere
COLORE:	Giallo
DENSITÀ:	0.35 - 0.55 g/ml
PATOGENI (Salmonella spp.):	Non rilevati/assenti
METALLI PESANTI (piombo):	< 2 mg/kg

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

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Dosaggio 1 - 7 ml/hl di acqua gassata o di birra per il serbatoio delle birre filtrate (BBT).

La soluzione deve essere sciolta completamente e, se necessario, mantenuta sotto agitazione per garantire la completa solubilizzazione. Una volta sciolta, la soluzione di **ARABINOL® Multinstant SB** deve essere utilizzata immediatamente.

Si raccomanda di aggiungere **ARABINOL® Multinstant SB** alla birra nel BBT (serbatoio di birra filtrata o di maturazione) e subito prima del confezionamento.

IMBALLI E CONSERVAZIONE

ARABINOL® Multinstant SB è disponibile nel formato:

Sacchi da 5 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.

MOVIMENTAZIONE E SICUREZZA

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

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.

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.

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.