



ANTIOXIN SBT

Antioxidationsmittel für Bier



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Antioxin SBT ist eine neue Generation von Antioxidantien, die speziell für die Behandlung von Malz und ungemälztem Getreide im Sudhaus geeignet sind und deren Oxidationspotenzial LOX (Lipoxygenase) minimieren. Die ausgezeichnete Effizienz dieser Antioxidantien wird durch den Einsatz während des Maischens bei niedrigen Temperaturen erreicht; idealerweise zwischen 38 °C und 42 °C.

Unter diesen Bedingungen hemmt **Antioxin SBT** die LOX-Aktivität, die für die Aldehydoxidation oder alle anderen in der Würze vorhandenen oxidierbaren Funktionen verantwortlich ist. Diese präventive Technologie gewährleistet eine bessere Kontrolle der Rohstoffe, ihres Lagerzustands und ihres Feuchtigkeitsgehalts.

Dank der optimalen Formulierung seiner Hauptwirkstoffe sorgt **Antioxin SBT** für einen besseren Schutz der Würze und damit des Biers. Seine Zusammensetzung aus selektiven Gallotanninen, stabilisiert mit klassischen Antioxidantien, eliminiert das Oxidationspotential, das hauptsächlich von der vom Getreide absorbierten Feuchtigkeit herrührt. Seine Wirkung beginnt in den Maischbottichen und ermöglicht bis zum Endprodukt eine anhaltendere Frische sowie bessere Aromen. Die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften von Bier bleiben daher länger erhalten, als dies normalerweise mit herkömmlichen antioxidativen Produkten in der Abfülllinie erreicht werden kann. **Antioxin SBT**, das Bier vom Sudhaus schützt, ermöglicht eine längere Haltbarkeit, indem es eng mit den traditionellen Stabilisatoren zusammenwirkt, um ein frisches Bier zu erhalten und die kolloidale Stabilität unter Kontrolle zu halten. Dank seiner sofortigen Löslichkeit kann **Antioxin SBT** direkt beim Maischen zugesetzt werden, nachdem geschrotetes Malz und Wasser vermischt wurden. Bei normaler Dosierung wird die Anwesenheit von Ascorbinsäure und Kaliummetabisulfit während des Prozesses in der Würzepfanne durch Temperatureinwirkung deutlich reduziert. **Antioxin SBT** kann auch in agglomerierter Form vorliegen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kaliummetabisulfit (1 g/hL erhöhen den (SO₂)-Gehalt um 2,6 mg/L) Ascorbinsäure, Gallentannin.

→ DOSIERUNG

5-10 g/hl Würze während des Maischens, direkt nach dem Mischen des geschroteten Malzes mit Wasser.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Antioxin SBT sollte dem mit Malz und ungemälztem Getreide zu mischenden Wasser vor den Bottichen zur Umwandlung der Maische zugegeben werden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Packungen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 4 kg.

Packungen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 20 kg.

Beutel mit 10 kg Nettogewicht.

