



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### SCHEDA TECNICA

## Beer Redox

#### FORMULAZIONE

BeerRedox è un formulato speciale composto al 50% di metabisolfito di potassio (E224) e al 50% d'acido L(+)-acido ascorbico (E300). BeerRedox garantisce una protezione completa contro l'ossidazione e protegge il potenziale aromatico del mosto e della birra. BeerRedox è facilmente solubile. È conforme alla vigente legislazione. La sua qualità e la sua purezza sono testate da un laboratorio specializzato.

#### CAMPO DI APPLICAZIONE

BeerRedox protegge efficacemente il mosto contro l'ossidazione e preserva le sue qualità organolettiche. Lo specifico formulato gli conferisce un potere antiossidante molto elevato e dunque un'eccellente protezione del mosto contro gli effetti dell'ossigeno. BeerRedox riduce significativamente l'ossigeno disciolto presente nel mosto e permette così di prolungare la percezione di freschezza della birra finita, rendendola meno sensibile all'ossidazione.

#### VANTAGGI TECNOLOGICI

- Elimina l'ossigeno disciolto nel mosto,
- Evita l'ossidazione,
- Contribuire a mantenere le qualità organolettiche,
- Nessun'incidenza negativa sugli aromi né sul sapore

#### DOSI CONSIGLIATE

Dosi : 1 a 4 g/hL di mosto.  
1 g di Craft Redox porta 2,5 mg/L di SO<sub>2</sub>

#### MODALITÀ D'USO

Aggiungere Beer Redox direttamente all'acqua di fermentazione o alla birra.

#### IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- Sacchetti da 1 kg (scatole da 10 x 1 kg).
- Conservare in un luogo fresco, idealmente tra 4 e 10 °C, nella sua confezione originale non aperta. Conservare nella sua confezione originale sigillata in un luogo fresco, pulito, asciutto e inodore. Osservare la data di scadenza sulla confezione. Usare subito dopo l'apertura.

PF/07-01-2022. Per l'uso in birreria. Per la produzione di prodotti per il consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo puramente informativo e secondo lo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.

# Brewline®