

FICHE TECHNIQUE Beer Redox

FORMULATION

Formulation spéciale facilement soluble composée de 50 % pyrosulfite de potassium (E224) et 50 % d'acide L(+) - acide ascorbique (E300). Ce produit est conforme à la législation en vigueur et est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

DOMAINE D'APPLICATION

Beer Redox protège efficacement le moût contre l'oxydation et préserve les qualités organoleptiques. Sa formulation spécifique lui confère un pouvoir antioxydant très élevé. Beer Redox réduit significativement l'oxygène dissout présent dans le moût et permet ainsi de prolonger la perception de fraîcheur de la bière finie, tout en la rendant moins sensible à l'oxydation.

AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- Elimine l'oxygène dissous dans le moût;
- · Evite l'oxydation;
- Participe au maintien des qualité organoleptiques ;
- Pas d'incidence négative sur les arômes et la saveur.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose d'emploi : 1 à 4 g/hL de moût. 1 g de Beer Redox apporte 2,5 mg/L de SO₂.

MODE D'EMPLOI

Incorporer directement Beer Redox dans l'eau de brassage ou la bière.

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 x 1 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/07-01-2022. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

