



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

Beer Redox

FORMULIERUNG

BeerRedox ist eine spezielle Formulierung, die zu 50 % aus Kaliummetabisulfit (E224) und zu 50 % aus L(+)-Ascorbinsäure (E300) besteht. BeerRedox bietet einen umfassenden Schutz gegen die Oxidation und schützt das Aromapotential von Würze und Bier. BeerRedox ist sehr leicht löslich. Dieses Produkt entspricht den geltenden Rechtsvorschriften und seine Qualität und Reinheit werden in einem spezialisierten Labor geprüft.

ANWENDUNGSBEREICH

BeerRedox schützt die Würze wirksam gegen eine Oxidation und schont ihre sensorischen Eigenschaften. Seine spezifische Formulierung verleiht ihm ein sehr hohes Antioxidationspotential und gewährleistet somit einen hervorragenden Schutz der Würze gegen die Wirkungen des Sauerstoffs. BeerRedox verringert den in der Würze gelösten Sauerstoff erheblich und sorgt so für eine längere Wahrnehmung von Frische im fertigen Bier, da es das Bier weniger oxidationsempfindlich macht

TECHNOLOGISCHE NUTZEN

- beseitigt den gelösten Sauerstoff in der Würze ;
- Schützt vor einer Oxidation ;
- Trägt zur Schonung der sensorischen Eigenschaften bei ;
- keine negativen Auswirkungen auf Aromen und Geschmack.

DOSIERUNG

Dosierung : 1-4 g/hL in der Würze.
1 g de Craft Redox apporte 2,5 mg/L de SO₂.

ANWENDUNGSWEISE

Beer Redox direkt in das Brauwasser oder das Bier einrühren.

VERPACKUNG & AUFBEWAHRUNG

- Beutel zu 1 kg (Kartons zu 10 x 1 kg).
- Kühl lagern, idealerweise zwischen 4 und 10 °C in der ungeöffneten Originalverpackung. In der dicht verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren. Beachten Sie das auf der Verpackung angegebene MHD. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

PF/07-01-2022. Zur Verwendung in Brauereien. Zur Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Angaben ohne Gewähr und nach bestem Wissen und Gewissen, ohne Verpflichtung oder Garantie. Hergestellt in Übereinstimmung mit den vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und der FCC empfohlenen Reinheitsspezifikationen für Enzyme, die in Prozessen der Agrar- und Ernährungswirtschaft eingesetzt werden. Die Bedingungen für die Verwendung des Produkts unterliegen der ordnungsgemäßen Einhaltung der geltenden örtlichen Gesetze und Normen.

Brewline®