

Altri prodotti



Ogni dettaglio è importante. Può essere necessaria una correzione del pH dell'acqua di cottura mentre una buona protezione dall'ossidazione garantirà alle vostre birre il mantenimento delle loro qualità organolettiche nel tempo. Brewline mette a vostra disposizione gli strumenti per rispondere a tutte queste problematiche.

PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE

Beer Redox

Antiossidante

Beer Redox assicura una protezione completa contro l'ossidazione e protegge il potenziale aromatico del mosto e della birra. Aumenta la shelf-life e le qualità organolettiche della birra finita.

- **Dosaggio** : 1 - 4 g/hL di mosto o birra
- **Confezionamento** : sacchetti da 1kg

Mash Redox

Antiossidante

Mash Redox protegge efficacemente il mosto dall'ossidazione e inibisce le lipossigenasi presenti nel malto. Permette di prolungare la percezione di freschezza della birra finita e tutela il mosto dall'ossidazione nelle prime fasi della produzione.

- **Dosaggio** : 5 - 10 g/hL
- **Confezionamento** : sacchetti da 1 kg

ACIDIFICAZIONE

Acide Lactique

Correttore di acidità

Il controllo del pH è un parametro chiave per la produzione della birra. **Acide lactique** viene utilizzato per correggere il pH dell'acqua o del mosto.

- **Dosaggio** : a seconda del pH desiderato
- **Confezionamento** : canestro da 6kg

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.

