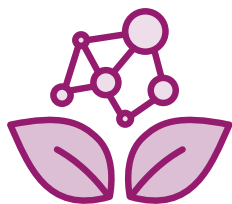


MANTIENI LA BIRRA PIÙ FRESCA PIÙ A LUNGO



CON MASHLIFE

UN POTENTE AGENTE CHELANTE DI FERRO E RAME, CON UNA RIDUZIONE RISPETTIVAMENTE FINO AL 97% E 87%

L'aumento delle esportazioni di birra, la sempre maggiore domanda da parte dei consumatori di prodotti nuovi ed una cultura della birra sempre più profonda e consapevole sono grandi incentivi per migliorare la stabilità dell'aroma delle tue birre!

MashLife, un estratto derivato dal melograno, combatte i processi di invecchiamento della birra: un prodotto altamente efficace, completamente naturale!

L'estratto non conferisce alcun sapore o colore. Mantieni più a lungo inalterati il colore e gli aromi della tua birra!

MIGLIORA LA CONSERVABILITÀ DEL PRODOTTO

I polifenoli presenti nell'estratto di melograno formano grandi complessi soprattutto con ferro e rame, che ne facilitano la rimozione durante il lautering, con il trub, e con la filtrazione. Ciò impedisce la formazione di sapori sgradevoli, preservando al contempo l'amaro del luppolo e il colore della birra durante lo stoccaggio ed il trasporto.

UN CHIARIFICANTE NATURALE

MashLife può legarsi ad alcune proteine che formano torbidità (in particolare con i gruppi tiolici) e quindi aiuta la chiarificazione della birra e la stabilità colloidale!

COMBATTE GLI ODORI SGRADREVOLI

La rimozione dei composti tiolici rende la birra più resistente alla luce, ovvero riduce la formazione del "gusto di luce"!

LO DICE LA SCIENZA

L'estratto di melograno ha dimostrato di essere il nuovo composto più promettente nel miglioramento della durata di conservazione della birra. - Mertens et al. (2021), doi: 10.1002/jib.673



VANTAGGI

- Prodotto 100% naturale
- 100% vegano
- Migliora significativamente la stabilità del sapore della birra
- Mantenimento dell'amaro del luppolo
- Miglioramento della chiarificazione della birra
- Migliore resistenza alla luce solare

APPLICAZIONE

DOSAGGIO

3-6 g/hl per birre scure o con °Plato elevato
2-4 g/hl per le birre chiare

PER UN RISULTATO OTTIMALE

Preparare una miscela al 10% con acqua a 50°C e disperdere direttamente nel tino di ammostamento, prima dell'aggiunta dei malti.

RANGE DI ATTIVITÀ

Ottimi risultati ottenuti a pH del mosto di 5,0-6,0

CONSERVAZIONE

TEMPERATURA

5-25°C

DOVE

In un luogo fresco, sigillato e lontano dalla luce solare.

DURATA

Alla temperatura di conservazione consigliata, 1 anno dalla data di produzione.

PERCHÈ AGGIUNGERE MASHLIFE AL TUO MASH?

La comparsa di sapori sgradevoli ed il declino delle caratteristiche di sapore/aroma fresco (ad es. amaro, aroma di luppolo) sono spesso legati all'ossigeno e agli ioni di alcuni metalli (ad es. ferro, rame) presenti nella birra. In molte reazioni ossidative, i radicali si formano come intermedi, reagendo con i componenti della birra e favorendone notevolmente il deterioramento. Il ferro e il rame svolgono un ruolo chiave nella degradazione ossidativa del mosto e della birra, poiché promuovono la formazione di questi radicali!

MashLife è un agente chelante naturale, il che significa che si lega al ferro e al rame (Tabella 1) impedendo loro di raggiungere l'ossigeno e creando le molecole reattive e dannose.

Protegge il mosto dall'ossidazione quando è sottoposto ad un elevato stress termico e aumenta il potere antiossidante (Fig. 1) della tua birra! Birra più fresca più a lungo!

Fig 1: Stabilità ossidativa di birre invecchiate forzatamente con (2 g/hl) e senza aggiunta di MashLife, valutata utilizzando l'analisi della risonanza di spin elettronico (ESR).

STABILITÀ OSSIDATIVA SIGNIFICATIVAMENTE MIGLIORATA CON L'ESTRATTO DI MELOGRANO!

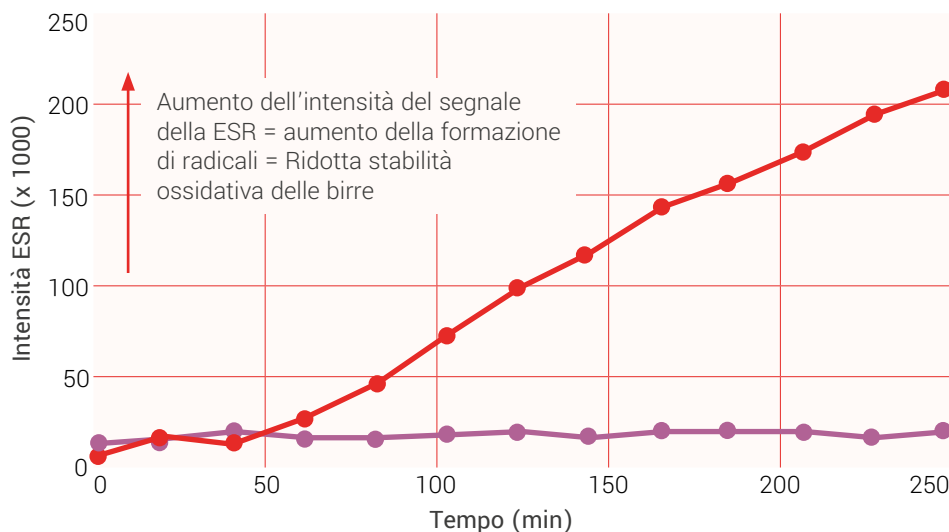


Fig 1 — Birra (controllo) — Birra (+ MashLife; 2 g/hl)

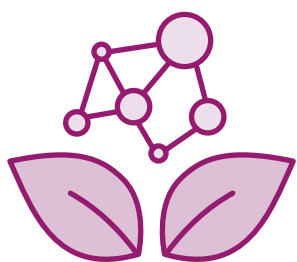
UN POTENTE AGENTE CHELANTE!

La chelazione dei metalli è specifica per il ferro e il rame (**fino al -97% e al -87% di riduzione, rispettivamente!**), lasciando "illesi" i metalli desiderabili come lo zinco!

Ione metallico	ppm	pH	Concentrazione nel filtrato (ppm)	Differenza %
Fe(II)	14.7	5.0	1.7	-88
		5.7	0.4	-97
Cu (II)	16.2	5.0	9.0	-44
		5.7	2.2	-87
Zn (II)	16.1	5.0	16.2	1
		5.7	15.9	-1

Tabella 1: Potenziale chelante di MashLife misurato in campioni addizionati con ferro, rame o zinco. Fonte: Technical University Berlin, Department of brewing and beverage technologies, 2021





AUMENTA LA STABILITA' DELLA TUA BIRRA

BREWTY

CHIARIFICANTE NATURALE. STABILITA' AUMENTATA.

Che cos'è Brewty?

Brewty di Murphy & Son è un coadiuvante naturale per la lavorazione della birra altamente efficace, progettato per ottimizzare la qualità della birra, migliorandone la stabilità e la limpidezza. La sua formulazione unica si basa sui tannini, composti naturali che interagiscono positivamente con le proteine e gli altri composti nella birra.

Stabilità colloidale

Brewty interagisce con le proteine che formano la torbidità, facendole precipitare. Questo riduce la formazione di torbidità e aumenta la limpidezza, dando luogo a un prodotto più gradevole alla vista. Se dosato correttamente, non interferisce con le proteine attive nella formazione della schiuma, assicurando il mantenimento ottimale della stessa.

Chelante e antiossidante

Legandosi agli ioni dei metalli di transizione come il ferro, Brewty riduce il potenziale di ossidazione. Le sue proprietà antiossidanti aiutano a preservare il sapore originale della birra.

Migliore filtrazione ed efficienza dell'impianto

La precipitazione delle proteine e di altri composti indesiderati porta a maggiore efficienza di filtrazione. Ciò si traduce in tempi di lavorazione più rapidi e in un prodotto finale migliore. Il tasso di utilizzo efficiente e i migliorati tempi di lavorazione consentono di risparmiare sui costi.

LO SAPEVATE? ?

Si possono ottenere effetti sinergici se si utilizza Brewty in combinazione con Protafloc o Koppakleer! È sufficiente aggiungere la soluzione Brewty 5 minuti prima dei chiarificanti.



VANTAGGI



- Miglioramento delle prestazioni del tino filtro (fino al 30%)
- Aumento della durata dei filtri
- Antiossidante naturale
- Stabilizzazione del colore
- Riduzione del dosaggio degli stabilizzanti e coadiuvanti di filtrazione
- Basso dosaggio, lunga durata di conservazione

APPLICAZIONE



Quanto aggiungerne

1.5 – 4 g/hl
2.5 – 8.2 g/bbl (UK)
1.8 – 4.7 g/bbl (US)

Condizioni di lavoro ottimali

Se applicato come soluzione.

Quando usarlo

Ammostamento:

Dosare la soluzione Brewty nel mosto prima dell'aggiunta delle materie prime.

Fine bollitura:

Dosare la soluzione 5 minuti prima della fine della bollitura. OPPURE IN LINEA durante il trasferimento dal bollitore al whirlpool.

CONSERVAZIONE



Temperatura

5–25°C | 40–77°F

Posizione

Luogo asciutto, confezione sigillata e lontana dalla luce solare.

Shelf Life

Alle condizioni di conservazione raccomandate, 5 anni dalla data di produzione.

Come funziona?

Brewty contiene gallotannini di alta qualità estratti e purificati dalle galle o dalle foglie degli alberi. Questi gallotannini ad alto peso molecolare reagiscono istantaneamente con prolina e tiolo contenenti proteine per la torbidità, causando coagulazione e flocculazione rapida. Inoltre, funzionano come chelante dei metalli, prevenendo la reazione di Fenton e contribuendo così a migliorare la stabilità del sapore e la freschezza.

Brewty permette la stabilizzazione già a monte del processo di produzione, con un aumento della stabilità del sapore, se utilizzato nell'ammestamento e un aumento della stabilità colloidale, se utilizzato in bollitura.

Il complesso Brewty+proteine rimane nelle trebbie quando viene utilizzato nell'ammestamento, o viene rimosso in whirlpool se usato in bollitura.

Istruzioni:

Brewty viene fornito sotto forma di polvere, ma deve essere SEMPRE utilizzato come soluzione! (Fig. 3)

Misurazione e miscelazione

- Utilizzare 10 litri di mosto per chilogrammo di Brewty.
- Aggiungere sempre prima l'acqua e poi Brewty gradualmente mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.
- Continuare a mescolare moderatamente fino a completa dissoluzione (soluzione marrone e trasparente).

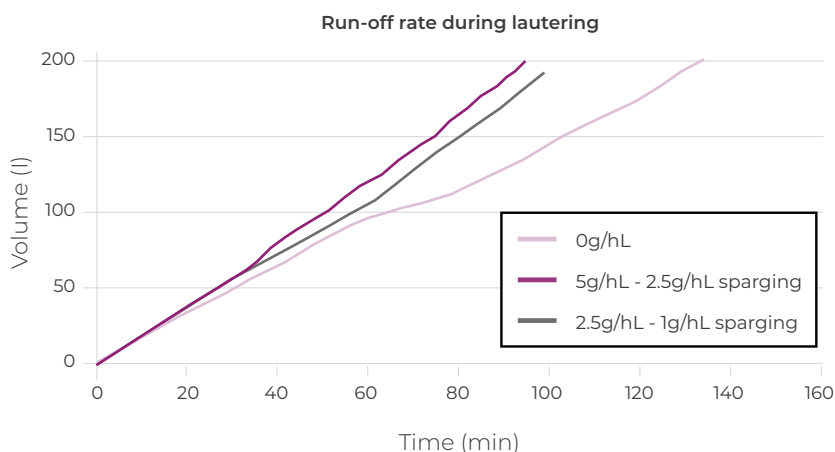


Fig. 1: Miglioramento della velocità di deflusso durante la filtrazione delle trebbie con l'uso di Brewty rispetto al caso di controllo (senza Brewty). Risultati gentilmente forniti da Ajinomoto OmniChem NV.

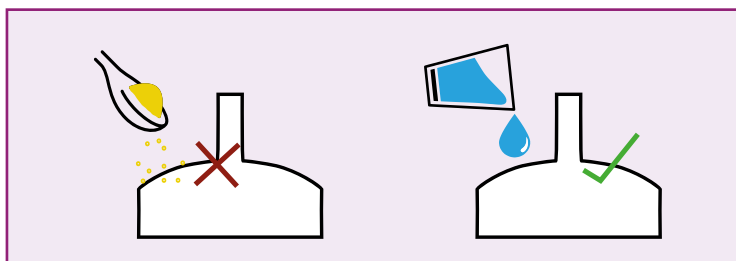


Fig. 2: Come aggiungere correttamente Brewty

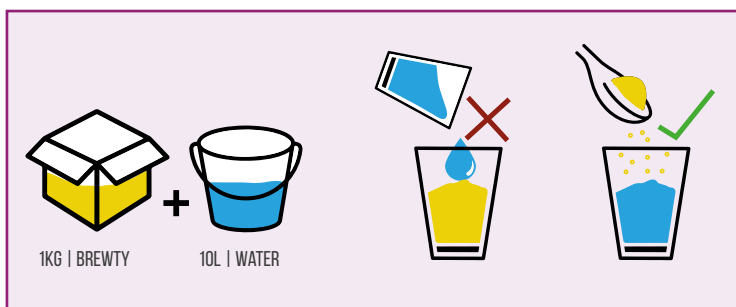


Fig. 3: Come preparare la soluzione di Brewty

Nota: l'acqua calda accelera la dissoluzione, ma si può usare anche acqua fredda. Se preparata in buone condizioni igieniche, la soluzione al 10% o più, può essere conservata per un mese a temperatura ambiente.

LIEVITO
SECCO ATTIVO

SafAle™ F-2

Selezionato PER la rifermentazione IN BOTTIGLIA E IN kag

SafAle™ F-2 è stato appositamente selezionato per la seconda fermentazione in bottiglia o in fusti. Questo lievito assimila una quantità molto ridotta di maltotriosio ma assimila zuccheri semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio). È caratterizzato da un profilo aromatico neutro che rispetta il carattere della birra di base e sedimenta in modo molto omogeneo al termine della fermentazione.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante (E/INS491)

SafAle™ F-2 resiste a livelli alcolici elevati (>10% v/v) e consente ai birrai di ottenere tutte le proprietà legate alla rifermentazione:

- Preservazione della birra grazie all'eliminazione dell'ossigeno
- Contributo alla rotondità e agli aromi di maturazione
- Carbonatazione
- Aderisce perfettamente al fondo delle bottiglie o dei fusti e forma una gradevole torbidità quando viene risospeso.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale si consiglia di rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Idealmente a 15°C - 25°C

Inoculo: da 2 a 35 g/hl in funzione del grado alcolico in % e della pre-carbonatazione (CO₂ in g/l) della birra, come indicato nella seguente tabella:

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
Grado alcolico (%)	g/hl				
	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Istruzioni per l'uso:

Reidratazione: SafAle™ F-2 non deve essere reidratato direttamente nella birra.

Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile di peso 10 volte superiore a una temperatura di 25 - 29°C. Lasciare riposare per 15 - 30 minuti. Mescolare delicatamente.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO**Utilizzo:**

Aggiungere da 5 a 10 grammi di zucchero per litro di birra (per ottenere una saturazione di 2,5 - 5,0 g/l di CO₂).
Inoculare la birra addolcita, che dovrebbe essere a temperatura di fermentazione (20-25°C) con il lievito reidratato.
La carbonatazione sarà raggiunta entro 1 o 2 settimane*.
Al termine della rifermentazione, la birra può essere raffreddata e acquisterà rotondità dopo 2 - 3 settimane.
* a 15°C può richiedere oltre 2 settimane.

Analisi tipica:

- Lievito vivo > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

ANTIOXIN SB

**Antiossidante per proteggere la birra da ossidazione e da odori sgradevoli.
Migliora la stabilità del sapore ed estende la durata della birra.**

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

COMPOSIZIONE: Potassio metabisolfito, acido ascorbico.

Nota: il potassio metabisolfito contiene il 57,6 % di anidride solforosa (SO₂)

CARATTERISTICHE

ASPETTO FISICO	Polvere
COLORE	Bianco
DENSITÀ	0.8-1.1 g/ml
UMIDITÀ	<10%
PATOGENI (Salmonella spp.)	Assente cfu / 25g
SOLFOROSA EFFETTIVA AL CONFEZIONAMENTO	28-29%

Per ulteriori informazioni riguardo alle specifiche, fare riferimento alla scheda di sicurezza (CDS) o contattare il Controllo Qualità di AEB Group

BENEFICI

ANTIOXIN SB è un formulato antiossidante ad uso birraio.

- Previene l'ossidazione dei polifenoli
- Migliora la stabilità del sapore
- Riduce la formazione di torbidità nella birra
- Estende la durata della birra

DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

Dosaggio: 1-3 g/hl di birra

Si consiglia di aggiungere ANTIOXIN SB in post-fermentazione durante la maturazione nel serbatoio delle birre filtrate, prima del confezionamento.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

ANTIOXIN SB è disponibile nei formati:

Sacchi da 10 kg

Pacchetti da 1 kg in cartoni da 20 kg

Contatta il team di assistenza clienti AEB locale per conoscere la disponibilità di confezioni specifiche per ogni paese.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo da luce diretta e calore.

Una volta aperto l'imballo, utilizzare il prodotto il più rapidamente possibile. Le confezioni aperte e parzialmente utilizzate devono essere conservate ben chiuse. Se durante lo stoccaggio di una busta aperta si notano segni di deterioramento, non utilizzarla e gettare il contenuto in modo appropriato.

Per qualsiasi dubbio, contatta il servizio tecnico di AEB.

MOVIMENTAZIONE E SICUREZZA

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla scheda di sicurezza (MSDS).

CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme alle linee guida FAO/WHO-JECFA-FCC.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.

CERTIFICATO DI QUALITÀ E STATUS OGM

Questo prodotto è confezionato secondo il Quality Management System ISO 9001, applicando gli standard GMP e HACCP.

Non contiene OGM.

Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla dichiarazione di conformità (CDS) o contattare il controllo qualità di AEB Group.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet www.aeb-group.com o inviare una mail a info@aeb-group.com

AEB Group è leader nei settori dei lieviti e dei nutrienti, nella fermentazione, filtrazione, detergenza, attrezzature e biotecnologie per birra, vino, bevande e per l'industria alimentare. AEB ha una presenza globale con siti di produzione in tutto il mondo e strutture dedicate di ricerca e sviluppo con laboratori di controllo qualità.

Reference: ANTIOXIN_SB_TDS_IT_5240723_BEER_Italy