



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

Craft Redox

FORMULIERUNG

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

ANWENDUNGSBEREICH

Craft Redox 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. Craft Redox 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.

ZUBEREITUNG

Die notwendige Menge mit dem Maischwasser verdünnen und für eine homogene Verteilung sorgen.

LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern.

Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

VERPACKUNG

1 kg-Beutel (10*1-kg Kartonschachtel).

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu