



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Mash Redox

FORMULACIÓN

Formulación especial fácilmente soluble compuesta por piro sulfito de potasio (E224), ácido L(+)-ascórbico (E300) y taninos gálicos. Proporciona una protección completa contra la oxidación en el bloque caliente y protege el potencial aromático del mosto y la cerveza. Este producto cumple la legislación vigente y se somete a pruebas de calidad y pureza en un laboratorio especializado.

CAMPO DE APLICACIÓN

Mash Redox protege eficazmente el mosto y la cerveza contra la oxidación y preserva las cualidades organolépticas. Su formulación específica le confiere un poder antioxidante muy elevado y, por tanto, una excelente protección del mosto antes de la ebullición contra los efectos del oxígeno.

Mash Redox reduce significativamente el oxígeno disuelto presente en el mosto y prolonga así la percepción de frescura de la cerveza terminada al hacerla menos susceptible a la oxidación en las primeras etapas de producción.

VENTAJAS TECNOLÓGICAS

- Elimina el oxígeno disuelto en el mosto antes de la ebullición;
- Inhibe la Lipoxigenasa (LOX) responsable de la producción de aldehídos negativos para la frescura de la cerveza;
- Quelación de iones metálicos que inician fenómenos de oxidación;
- Evita la oxidación;
- No tiene efectos negativos sobre el aroma y el sabor.

DOSIS RECOMENDADAS

Dosis de uso: de 5 a 10 g/hL de mosto según las necesidades.

1 g de Mash Redox proporciona 2,5 mg/L de SO₂ eliminado durante la ebullición.

INSTRUCCIONES DE USO

Incorpore Mash Redox directamente al agua de maceración en el fondo de la cuba de maceración antes de añadir los cereales.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 x 1 kg).
- Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10°C, en su envase original sin abrir. Conservar en su envase original hermético, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respete la fecha de caducidad que figura en el envase. Utilícelo inmediatamente después de abrirlo.

PF/16-11-2021 Para uso en la elaboración de cerveza. Para la preparación de productos para el consumo humano directo. La información se ofrece a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

Brewline®