

# Autres produits



Chaque détail est important. Une correction du pH de l'eau de brassage peut être nécessaire. Une protection contre l'oxydation assurera à votre bière ses qualités organoleptiques et sa bonne conservation dans le temps. **Brewline® met à votre disposition les outils pour répondre à toutes ces problématiques.**

## PROTECTION CONTRE L'OXYDATION

### Beer Redox

#### Antioxydant

**Beer Redox** assure une protection complète contre l'oxydation et protège le potentiel aromatique du moût et de la bière. Augmente la longévité des qualités organoleptiques et la durée de vie de la bière finie.

- Dose : 1 - 4 g/hL de moût
- Packaging : sachets de 1 kg

### Mash Redox

#### Antioxydant

**Mash Redox** protège efficacement la maische et le moût contre l'oxydation. Il réduit significativement l'oxygène dissout et permet ainsi de prolonger la perception de **fraîcheur** de la bière finie en la rendant moins sensible à l'oxydation dès les premières étapes de production.

- Dose : 5 - 10 g/hL de moût selon les besoins
- Packaging : sachets de 1 kg

## ACIDIFICATION

### Acide Lactique

#### Correcteur d'acidité

La maîtrise du pH est un paramètre clef pour l'élaboration de la bière. **Acide Lactique** permet de corriger celui-ci sur l'eau de brassage ou le moût.

- Dose : en fonction du pH final souhaité
- Packaging : bidons de 6 kg

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.



**Brewline®**

