



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHE TECHNIQUE

## Mash Redox

#### FORMULATION

Formulation spéciale facilement soluble composée de pyrosulfite de potassium (E224), d'acide L(+)-acide ascorbique (E300) et de tannins galliques. Assure **une protection complète contre l'oxydation** au niveau du bloc chaud et protège le potentiel aromatique de la maische, du moût et de la bière. Ce produit est conforme à la législation en vigueur et est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

#### DOMAINE D'APPLICATION

Mash Redox **protège efficacement la maische et le moût contre l'oxydation** et **préserve les qualités organoleptiques**. Sa formulation spécifique lui confère un pouvoir **antioxydant** très élevé et donc une excellente protection de la maische puis du moût avant ébullition contre les effets de l'oxygène.

**Mash Redox** réduit significativement l'oxygène dissout présent dans la maische / le moût 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.

#### AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- Elimine l'oxygène dissout dans la maische / le moût avant ébullition ;
- Inhibe la Lipoxygénase (LOX) responsable de l'obtention d'aldéhydes négatifs pour la fraîcheur de la bière ;
- Chélation des ions métalliques initiateurs de phénomènes d'oxydation ;
- Evite l'oxydation ;
- Pas d'incidence négative sur les arômes et la saveur.

#### DOSAGES RECOMMANDÉS

**Dose d'emploi** : 5 à 10 g/hL de moût selon les besoins.

1 g de Mash Redox apporte 2,5 mg/L de SO<sub>2</sub> éliminé lors de l'ébullition.

#### MODE D'EMPLOI

Incorporer directement Mash Redox dans l'eau de brassage en fond de cuve d'empâtage avant ajout des céréales.

#### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 x 1 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

*PF/16-11-2021 Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.*

# Brewline®