



FORMULATION

Stabilisant organoleptique composé d'acide ascorbique (E300), de silice et de tanins. Mash Redox Nature assure une protection contre l'oxydation au niveau du bloc chaud par l'inhibition de la LOX, se traduisant par une forte réduction des faux goûts dans la bière, dont le E-2-nonenal (goût de carton, pain vieilli). 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 Nature protège efficacement le moût dès le début de l'empâtage et assure de meilleures qualités organoleptiques dans la bière.

Mash Redox Nature réduit significativement l'oxydation des lipides au brassage (Staling aldehydes formation during beer production, Walters 1996), conduisant à limiter fortement la présence d'importants faux goûts dans la bière, dont le méthylbutanal, méthional, méthylpropanal, benzaldéhyde etc. La perception de fraîcheur de la bière est ainsi prolongée durant de nombreux mois.



- 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.
- Pas d'incidence négative sur la fermentation, les arômes et la saveur.
- Prolonge la stabilité aromatique de la bière.



DOSES RECOMMANDÉES

- **Dose d'emploi** : 5 à 10 g/hL de moûts, selon l'extrait du moût (°P), le type de matière première et le style de bière.
- Un test ITT (Indicator Test Time) est recommandé sur le moût froid afin de confirmer le dosage de Mash Redox Nature.
- Mash Redox Nature est utilisable pour la production de bières Bio.

MODE D'EMPLOI

- Ajouter Mash Redox Nature directement à l'eau de brassage au début de l'empâtage.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect & couleur	Poudre beige
Humidité	≤ 4%

MÉTAUX LOURDS

Plomb	≤ 3,65 mg/kg
Mercure	≤ 1 mg/kg
Arsenic	≤ 3 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachet de 1 kg.
- 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.

GN/28-08-2025. 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. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

