



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FLAVOR STABILISER

Mash Redox Nature

FORMULATION

Stabilisant organoleptique composé d'acide ascorbique (E300), de xérogel 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'empatage 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 methylbutanal, methional, methylpropanal, benzaldehyde etc. La **perception de fraîcheur** de la bière est ainsi prolongée durant de nombreux mois.

AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- 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.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose d'emploi : 5 à 10 g/hL de moût selon le brassin et la bière produite (°P, type de matières premières).

Le test ITT (Indicator Test time) est recommandé sur moût froid pour valider le dosage de **Mash Redox Nature** et utilisable pour la production de bières Bio.

MODE D'EMPLOI

Incorporer directement **Mash Redox Nature** dans l'eau de brassage au début de l'empatage.

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®