

Prodooze FRESH

Antioxidante

Prodooze FRESH é uma mistura comprovadamente eficiente para manutenção do frescor da cerveja ao longo de sua vida de prateleira.

- O eritorbato de sódio, também conhecido como ácido isoascórbico, é um isômero da vitamina C e atua sequestrando: oxigênio dissolvido, íons H⁺ e íons metálicos presentes na cerveja.
- O metabissulfito de sódio, em solução no pH da cerveja, libera SO₂ que se complexa com aldeídos, mascarando aromas de oxidação, e também aumenta o poder redutor do sistema, retardando as reações oxidativas da cerveja.

Com o uso, é possível estender a validade da cerveja pois se mantém fresca por mais tempo. Aromas frescos de lúpulo e drinkability da cerveja são mais preservados.

Importante:

Todas as boas práticas de produção para evitar a oxidação da cerveja são essenciais e se somam à ação do Prodooze FRESH. Cuidados com as matérias-primas, com todos os processos produtivos e, principalmente, com as ações para minimizar o teor de oxigênio dissolvido, são essenciais.

Aplicação:

Dosar de 2 a 4 g/hl à cerveja terminada (maturada ou filtrada). Dissolver o pó a 10% p/p em água cervejeira abaixo de 25°C, de preferência desaerada. Dissolução completa se dá em 5 minutos.

Apresentação:

Pó fino, branco a leve amarelado, com odor característico de SO₂, em frascos de 100g, 1 kg ou barricas de 25 kg.

Estocagem e Validade:

Estocar em local fresco e seco. Fechar e selar bem a embalagem após aberta, para evitar incorporação de umidade ao produto e minimizar o contato com o ar. Validade: 1 ano.

Composição:

Eritorbato de Sódio (INS 316), Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Carbonato de Sódio (INS 500)

Melhor qualidade

Validade estendida

Os componentes deste produto estão permitidos pela ANVISA para uso em cerveja na RDC 65/2011. É obrigatória a declaração dos componentes desse produto na lista de ingredientes do rótulo.