

# VICANT SB (VSB 511)

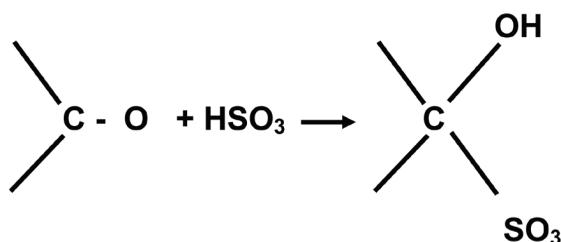
## ANTIOXIDANTE

Vicant SB es un agente antioxidante y antipardeamiento diseñado para mejorar el sabor y la estabilidad coloidal de la cerveza. Es un polvo blanco, cristalino y soluble en agua, que proporciona una fuente de dióxido de azufre y ascorbato.



### CARACTERÍSTICAS

Los componentes activos de Vicant SB actúan secuestrando el oxígeno disuelto y bloqueando las reacciones de oxidación. Ralentiza la aparición de sabores no deseados procedentes del compuesto trans-2-nonenal, descrito típicamente como de papel o cartón.



### VENTAJAS

- Mejora la estabilidad organoléptica.
- Mejora la estabilidad coloidal.
- Disminución de la velocidad de oscurecimiento por oxidación.



### DOSIFICACIÓN

La dosis recomendada es de 2 - 3 g/hl.



### GUÍA RÁPIDA

#### VENTAJAS

- Mejora la estabilidad organoléptica
- Mejora la estabilidad coloidal
- Disminuye la velocidad de oscurecimiento por oxidación

#### DOSIFICACIÓN

2 - 3 g/hl

#### MODO DE EMPLEO

Añadir directamente al principio del macerado.

#### FORMATO

Bolsas de 2 kg



COADYUVANTE TECNOLÓGICO - FICHA TÉCNICA

# VICANT SB (VSB 511) ANTIOXIDANTE



## MODO DE EMPLEO

Vicant SB debe añadirse como solución al 5% en agua desaireada del siguiente modo: Añadir el producto a un recipiente con agua y mezclar suavemente evitando la incorporación de oxígeno. Vicant SB debe agregarse en línea utilizando una bomba de dosificación, ya sea inmediatamente antes o después de la filtración. No se recomienda añadir la solución de Vicant SB por partes, evitando así zonas con altas concentraciones dentro del tanque.



## PRÁCTICA CERVECERA

Vicant SB está formulado con ingredientes de grado alimentario y se utiliza habitualmente como agente antioxidante en la industria cervecera.

### NORMATIVA

Añadiendo 3 g/hl de Vicant SB a la cerveza se aportan 10 mg/l de dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>). Es importante consultar la normativa local para determinar la dosis máxima permitida.

### UE

Los ingredientes que componen Vicant SB son aditivos autorizados en cerveza según el Reglamento (CE) n° 1333/2008 (en su versión modificada):  
Ácido ascórbico (C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>6</sub>·H<sub>2</sub>O) (E300)  
Metabisulfito de sodio (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) (E223)

### USA

El ácido ascórbico está aprobado por la Food and Drug Administration según la 21CFR part 182.3013  
El metabisulfito de sodio está aprobado según la Food and Drug Administration según la 21CFR part 182.3766

### AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA

Las Food Standards Code Standard 1.3.1, schedule 15 permiten su uso como aditivo alimentario

### CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)  
Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a [abvickers@lallemand.com](mailto:abvickers@lallemand.com)

