

GALLOBREW

.....

Tannino purissimo di galla

.....

→ DESCRIZIONE

Gallobrew è un tannino purissimo di galla che non conferisce alcuna connotazione amara alla birra. L'elevata reattività nei confronti degli enzimi (laccasi, lipossigenasi) favorisce il complesso ottimale di chiarifica del mosto, preservando il patrimonio polifenolico della birra impedendone l'ossidazione. Non provoca alterazione del colore, elimina tracce di note di ridotto ed altri difetti olfattivi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di galla.

→ DOSAGGIO

7,5-10 g/hL di mosto nel tino di miscela.

→ MODALITÀ D'USO

Solubilizzare in 10 parti di acqua o direttamente nel tank di ebollizione del mosto qualche minuto prima di trasferirlo al Whirlpool; si consiglia l'impiego in due volte.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi kg 5 netti.

