



GALLOBREW

Tanino gálico de alto poder reactivo



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gallobrew es un tanino puro de agalla que no cede notas amargas a la cerveza. Su alta reactividad con los enzimas, lacasa y lipoxigenasa favorece el óptimo proceso de clarificación del mosto, preservando el patrimonio polifenólico de la cerveza evitando la oxidación.

No provoca alteración del color, elimina las trazas de notas de reducción y otros defectos olfativos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino gálico.

→ DOSIS DE EMPLEO

7,5-10 g/hL de mosto en el depósito de mezcla.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar directamente en el depósito de maceración.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg neto.

