



# TAN WBT

Tannino selezionato per birre Blanche o Weiss



## → DESCRIZIONE TECNICA

**TAN WBT** è un tannino selezionato da AEB per la produzione di birre di tipo Blanche o Weiss.

Composto da tannino naturale, questo ausiliario tecnologico viene aggiunto fra la maturazione e l'imbottigliamento e di conseguenza protegge il prodotto finito.

**TAN WBT** proviene da legno sottoposto a macinatura, successiva estrazione ad acqua a 100°C ed infine concentrato ed essiccato per atomizzazione. È il frutto di una produzione controllata che consente di apportare equilibrio polifenolico alla birra.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino.  
Per uso birrario.

## → DOSI D'IMPIEGO

2-15 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Omogeneizzare **TAN WBT** nella birra prima dell'imbottigliamento.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Privo di composti amari e di metalli pesanti solubili al pH della birra, previene i fenomeni di ossidazione catalitica.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo originale sigillato, al riparo dalla luce, in luogo asciutto, fresco e senza odori. Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 5.  
Sacchi da kg 5 netti.

