



# GALLOBREW

Sehr reaktionsfreudiges Gallentannin



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Gallobrew** ist ein Tannin, das Bieren keine bitteren Beigeschmack verleiht. Das gallische Tannin optimiert dank seiner hohen Reaktivität gegenüber Eiweißen die Klärung der Würze aus der kombinierten Wirkung dieser Enzyme mit dem Sauerstoff (Lox, Laccase). Aus diesem Grund werden durch seine Anwendung die polyphenolischen Inhaltsstoffe der Biere während ihres Kochens geschützt und folglich ihre Oxidation verhindert. **Gallobrew** verursacht keine Farbveränderungen und ermöglicht es, die aromatische Frische zu bewahren, indem Spuren von reduzierten Gerüchen und anderen Fremdparfums aus trüben Würzen entfernt werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Gallentannin.

## → DOSIERUNG

7,5-10 g/hl Bierwürze in dem Maischefass.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt im Maischetank auflösen.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Beutel mit 5 kg Nettogewicht.

