



GALLOBREW

Tanino de gala de elevado poder reativo

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gallobrew é um tanino extraída da gala de Robinia Pseudoacacia (ou Tara, chamada também Coesalpina espinhosa) que não confere nenhuma conotação amarga à cerveja.

O tanino de gala, graças a sua elevada reatividade em relação às proteínas, otimiza a clarificação do mosto em ação conjunta destas enzimas com o oxigênio (lox, lacase...).

Por isto seu emprego durante a fervura garante o patrimônio polifenólico da cerveja, impedindo a oxidação.

Gallobrew não provoca alterações da cor e possibilita preservar o frescor aromático, eliminando traços de notas de reduzido e outros defeitos olfativos nos mostos turvos.

AEB desenvolveu um método de produção com ultrassons calibrados, para obter uma extração delicada deste coadjuvante de processo. A extração é efetuada em uma solução hidro alcoólica em temperaturas de 50-60°C, que garante a alta qualidade do tanino.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de gala.

→ DOSES RECOMENDADAS

5 a 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Solubilizar e 5 a 10 g/hL em 10 partes de água ou diretamente no tanque de fervura do mosto alguns minutos antes de transferilo ao Whirlpool; aconselha-se o emprego em duas vezes.

A dose dependerá do nível de proteína do malte e dos cereais não maltados usados na cervejaria; aconselha-se efetuar testes em laboratório.





GALLOBREW

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Especificações:

- Tanino hidrolisado com alta afinidade com água.
- Elevada ação bacterio-estática.

Emprego:

- Impede rapidamente a oxidação e permite obter uma cerveja fresca.
- Melhora a casca protéica no Whirlpool.
- Aplicável também com decanter.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacos de 5 kg.

