



TAN WBT

.....

Tanin sélectionné pour bière de type Blanche ou Weiss.

.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

TAN WBT est un tanin sélectionné par le groupe AEB pour la production des bières de type «Blanche» ou «Weiss».

Composé de tanin naturel, cet auxiliaire technologique s'ajoute entre la garde et la mise en bouteille et protège de ce fait le produit fini. Issu de bois soumis à broyage puis à extraction à l'eau à 100°C et enfin concentré et séché par atomisation, **TAN WBT** est le fruit d'une production maîtrisée permettant d'apporter un équilibre polyphénolique à la bière.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tanin.
Pour usage brassicole.

→ DOSES D'EMPLOI

2-15 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Homogénéiser **TAN WBT** dans la bière avant soutirage.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Exempt de composés amers et de métaux lourds solubles au pH de la bière, il évite tout phénomène d'oxydation catalytique.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage.

Paquet de 1 Kg en carton de 15 Kg.
Sac de 5 Kg.

