



TAN WBT

Tanin sélectionné pour bière de type Blanche ou Weiss.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

TAN WBT est un tanin sélectionné par le groupe **AEB** pour l'élaboration des bières de type blanche et Weiss.

Composé exclusivement de tanins naturels, cet auxiliaire technologique s'ajoute entre la phase de garde et le conditionnement afin de contribuer à la protection et à la stabilité du produit fini.

Obtenu à partir de bois broyés puis soumis à une extraction à l'eau à haute température, **TAN WBT** est ensuite concentré et séché par atomisation. Ce procédé de fabrication maîtrisé permet d'apporter à la bière un équilibre polyphénolique adapté, participant à la préservation de ses caractéristiques organoleptiques.

→ 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 COMPLÉMENTAIRES

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 frais et sec exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 5 Kg.

