



GALLOBREW

.....
 Tannino di galla ad alto potere reattivo



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gallobrew è un tannino purissimo di galla che grazie all'elevata reattività nei confronti degli enzimi (laccasi, lipossigenasi) permette di prevenire i fenomeni ossidativi in sala cottura. Non provoca alterazione di gusto e aroma, elimina tracce di note di ridotto ed altri difetti olfattivi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino di galla.

→ DOSI D'IMPIEGO

7,5-10 g/hL di mosto nel tino di miscela.

→ MODALITÀ D'USO

Solubilizzare direttamente nel Tank di ammostamento.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi kg 5 netti.

Referenza: GALLOBREW_TDS_IT_1180620_BEER_Italy

