



GALLOBREW

.....
Gallotanin à grand pouvoir réactif
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Gallobrew est un gallotanin très pur qui, grâce à sa grande réactivité vis-à-vis des enzymes (laccase, lipoxygénase), permet de prévenir les phénomènes oxydatifs en salle de cuisson. Il n'altère pas le goût ni l'arôme et élimine les traces de notes réduites et autres défauts olfactifs.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Gallotanin.

→ DOSES D'EMPLOI

7,5-10 g/hl de moût dans la cuve de mélange.

→ MODE D'EMPLOI

Solubiliser directement dans la cuve d'empâtage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Sacs de 5 kg net.

