



GALLOBREW

.....
Tanino gálico de alto poder reactivo
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gallobrew es un tanino puro de agalla que no cede notas amargas a la cerveza. Su alta reactividad con los enzimas, lacasa y lipoxigenasa favorece el óptimo proceso de clarificación del mosto, preservando el patrimonio polifenólico de la cerveza evitando la oxidación.

No provoca alteración del color, elimina las trazas de notas de reducción y otros defectos olfativos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino gálico

→ DOSIS DE EMPLEO

7,5 – 10 g/hL de mosto en el depósito de mezcla

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua o directamente en el depósito de ebullición del mosto durante unos minutos antes de transferirlo al Whirlpool; se recomienda utilizarlo en dos veces.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 1 kg neto

