



GALLOBREW

.....
Tanino puro de galla
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gallobrew es un tanino puro de galla que no confiere ninguna connotación amarga a la cerveza. Su elevada reactividad con las enzimas (lacasas, lipoxigenasas) favorece el conjunto óptimo de clarificación del mosto, preservando el patrimonio polifenólico de la cerveza impidiendo la oxidación. No causa alteración del color, elimina rastros de notas de reducido y otros defectos olfativos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino de galla.

→ DOSIS DE EMPLEO

7,5-10 g/hL de mosto en la tina de mezcla.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua o directamente en el tanque de ebullición del mosto, unos pocos minutos antes de transferirlo al Whirlpool; se recomienda su empleo en dos veces.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y el calor directo.

Bolsas por 5 Kg netos.

