



TAN WBT

白啤酒和小麦啤酒专用单宁，稳定酒体浑浊悬浮



→ 技术描述

TAN WBT是一种精选的单宁酸，尤其由AEB集团为白啤酒和小麦啤酒专门开发。由天然单宁组成，可在啤酒后熟和装瓶前添加，用于稳定酒体浑浊悬浮。

TAN WBT单宁是从磨碎的木头提取，然后在100°C水中萃取，最后经过集中经雾化干燥；它给啤酒带来了适当的多酚平衡。

→ 产品组成及技术特点

单宁。符合欧共体的EC标准。无转基因成份

→ 用量

2-15 g/hL.

→ 使用说明

在啤酒pH值下不含苦味化合物和可溶性重金属，避免任何催化氧化风险。

→ 仓储和包装

有效期4年。阴凉干燥贮存。

1公斤装，每箱15公斤；铝包5公斤。

