



# Beer

## TANNI-BREW

### Caratteristiche Generali

**Tanni-Brew** è un tannino naturale di galla composto da esteri dell'acido Gallico o Digallico con l'acido Quinico e Glucosio. Il peso molecolare medio è compreso fra 1600 e 1850.

Il suo particolare processo di estrazione e granulazione a differenza dei normali tannini in polvere, assicura un'elevata purezza ed una completa solubilità.

Tanni-Brew interviene positivamente in tutte le fasi del processo di produzione, la sua notevole capacità di proteggere dalle ossidazioni permette di ridurre o eliminare l'utilizzo di altri antiossidanti garantendo una maggiore shelf life della birra e rallentando i fenomeni ossidativi durante l'invecchiamento; la sua capacità di legarsi alle proteine instabili permette di usarlo già in whirlpool per formare complessi più stabili ed una più facile separazione; l'utilizzo in fermentazione garantisce una maggiore pulizia olfattiva, un migliore deposito e quindi una minore torbidità.

### Composizione

Tannino di Galla granulare

Acido tannico >92%

Umidità 6-8%

### Dosaggio e modo d'uso

Ammostamento: 5-10 g/hl

Whirlpool: 5-10 g/hl

Fermentazione e maturazione: 2-5 g/hl

Imbottigliamento: 1-3 g/hl

### Confezione e conservazione

Bustine in poliacoppiato da 250 g

Conservare in un luogo fresco ed asciutto ed al riparo da fonti di calore.

Rev.13/03.2019

