



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

## GalloTan Beer

### FORMULATION

Pur tanin gallique granulé, extrait à l'alcool.

### DOMAINE D'APPLICATION

Le pouvoir antioxydant de Tanin gallique inhibe l'activité des enzymes d'oxydation au brassage (laccase, LOX...) De cette façon, Il protège le moût pendant le procédé de fabrication, pour offrir une meilleure stabilité organoleptique de la bière finie.

Utilisé comme auxiliaire de clarification, **GalloTan Beer** diminue également le risque d'instabilité protéique, sans impact sur les protéines pro-mousse et accélère la précipitation du trub.

### AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- Inhibe la Lipoxygénase (LOX) et ainsi la présence d'aldéhydes responsables de faux goûts dans la bière : la fraîcheur est améliorée ;
  - Pas d'incidence négative sur les autres activités enzymatiques au brassage ;
- Clarifie le moût au brassage ;
  - N'impacte pas les protéines pro-mousse ;
- Recommandé pour la production des bières BIO.

### DOSAGE RECOMMANDÉ

5 à 10 g/hL en fonction du versement.

### MODE D'EMPLOI

**Beer GalloTan** est prêt à l'emploi : ajouter directement dans la cuve d'empilage.

Dans le cas de l'utilisation de grains crus, l'ajout se réalise en 2 phases, proportionnellement entre grains crus et malts.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachet de 1 kg (carton de 10 x 1 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

WM/04-01-2024 Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

# Brewline®