

Info

BRENNEREI SÄURESCHUTZ

Flüssige Säure-Kombination zur pH-Absenkung von Brennmaische

Produktbeschreibung

TM BRENNEREI SÄURESCHUTZ besteht aus einer Kombination verschiedener Säuren in Lebensmittelqualität und dient zur Absenkung und Einstellung des pH-Wertes von Obstmaischen.

Der Zusatz von TM BRENNEREI SÄURESCHUTZ bietet Schutz vor bakteriellen Infektionen (Essig-, Milch- oder Buttersäurebakterien). Ausbeuteverluste und Qualitätseinbußen werden vermieden. Gleichzeitig wird eine reintonige Vergärung gesichert, wobei die Aktivität der Reinzuchtheife nicht beeinflusst wird. Die Ausbildung fruchteigener Geruchs- und Geschmacksstoffe wird optimiert.

Dichte	1,23 g/cm ³
Aggregatzustand	flüssig
Inhaltsstoffe	L-(+)-2-Hydroxypropionsäure, Phosphorsäure
pH-Wert	0,5

Anwendungen

TM BRENNEREI SÄURESCHUTZ kann ohne Vorverdünnung direkt beim Einmischen zugegeben werden, für eine gute Durchmischung ist zu sorgen.

Ein pH-Wert von 3,0 - 3,2 soll angestrebt und mit pH-Teststreifen geprüft werden.

Dosierung:

Die Dosierung richtet sich nach dem Säuregehalt des Obstes, dem Gesundheitszustand und der Lagerzeit der Maische. 100 - 300 ml/hl Maische.

Kennzeichnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 (CLP)

Gefährliche Bestandteile

L-(+)-2-Hydroxypropionsäure. Phosphorsäure.

Piktogramme

Gefahr.



Allgemeine Bemerkungen

Vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise lesen und verstehen
Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen
Technisches Merkblatt beachten
Vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung verwenden