

Milchsäure 80%

80% Milchsäure; biologisch gewonnen

PRODUKTINFO

Milchsäure 80% zur Ansäuerung von Obstmaischen, Most und Jungwein. Nach den gesetzlichen Bestimmungen.

VORZÜGE

- pH Regulierung im Produkt
- Säuerung des Produktes
- Lebensmittelqualität

ANWENDUNG

L(+) Milchsäure in die 10-fache Menge des zu behandelnden Getränkes einmischen und dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Das Produkt kann auch direkt dosiert werden. Auf eine ausreichende Durchmischung achten. Die Dosagemenge zur Säureregulierung im Getränk richtet sich nach dem sensorischen Bedarf jedes einzelnen Produktes. Zur pH Regulierung bei Obstmaischen ist der angestrebte pH Bereich entscheidend für die Dosage. Bitte beachten Sie die jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen für die einzelnen Erzeugnisse.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Getränketauglich
- Neutral im Geschmack
- Ohne Vorlösen

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg PE-Kanister

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

