



ERBSLÖH - REDUKTOR PH



Mieszanka kwasów do zakwaszania zacierów destylacyjnych.

Dodatek reduktora pH firmy Erbslöh chroni zacier przed infekcjami bakteryjnymi. Pozwala to uniknąć zmniejszonej wydajności i utraty jakości destylatu.

W skrócie:





PRODUKT	ZBILANSOWANE POŁĄCZENIE KWASU CYTRYNOWEGO I KWASU MLEKOWEGO
Aplikacja	Zacier destylacyjny
Cel	Chroni zacier przed infekcjami bakteryjnymi
Charakterystyka	• Zastosowanie całkowicie zastępuje niebezpieczny stężony kwas siarkowy • Tłumienie niepożądanych mikroorganizmów, takich jak bakterie kwasu octowego, mlekowego i masłowego • Wspomaga czystą fermentację • Optymalizuje rozwój aromatów i bukietów owoców
Dawkowanie	1 - 3 L/hl zacieru
Rozmiar opakowania	1 kg 10 kg 1200 kg

