



Erbslöh- pH-Senker

Produktlerläuterung

Erbslöh-ph-Senker ist eine flüssige Säure-Kombination zur Ansäuerung von Obstmaischen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Absenkung des pH-Wertes der Maische auf pH 3.0 - 3.5.
- Dadurch Unterdrückung von unerwünschten Mikroorganismen, wie Essig-, Milch- und Buttersäurebakterien (Infektionsschutz).
- Unterstützung einer reintonigen Vergärung.
- Optimierte Entfaltung von fruchteigenen Aroma- und Bukettstoffen.

Produkt und Wirkung

Erbslöh-ph-Senker basiert auf einer ausgewogenen Kombination von Zitronen- und Milchsäure in Lebensmittelqualität. Der gefährliche Umgang mit konzentrierter Schwefelsäure entfällt. Der Zusatz von Erbslöh-ph-Senker schützt die Maische vor bakteriellen Infektionen. Ausbeuteverluste und Qualitätseinbußen im Destillat werden somit vermieden. Die Aktivität von Reinzuchthefen wird durch die pH-Absenkung nicht beeinträchtigt.

Dosage

1-3 l pro hl Maische, je nach Säuregehalt des Obstes. Anzustrebender pH-Bereich: 3.0 - 3.2.

Anwendung

Das Produkt kann ohne Vorverdünnung direkt beim Einmaischen portionsweise zugegeben werden. Für eine gute Durchmischung ist zu sorgen.

Lagerung

Kühl. Angebrochene Packung wieder verschließen.