

Description du produit

Erbslöh Schaum-ex est un produit spécialement développé pour les distilleries afin de supprimer la mousse. Les propriétés par son activité permettent la diminution de la production de mousse lors de la fermentation et la distillation. L'utilisation est optimale sur les fruits, les céréales, pommes de terres et lies. Ce produit est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

- évite l'apparition de mousse pendant la fermentation et la distillation.
- meilleure utilisation du volume des cuves et de la distilleuse.
- sans effet négatif sur l'écoulement.

Produit et action

Erbslöh Schaum-ex est particulièrement efficace juste avant d'atteindre la température d'ébullition. Erbslöh Schaum-ex fonctionne en remontant la tension de surface du liquide à distiller ce qui empêche la formation de bulles de mousse. Erbslöh Schaum-ex n'est pas toxique, est neutre en goût et arômes. Le produit reste dans le marc et peut sans problème être éliminé par le composte ou ailleurs.

Dosage

En général le dosage est de 2-4 mL / hL de moût ou purée de fruits, dans les cas extrêmes le dosage peut être augmenté de 50 %.

Utilisation

Le produit peut être mélangé sans dilution préalable, une bonne homogénéisation est nécessaire. Il peut éventuellement être diluer dans une solution à 10-20 %. Une adjonction directement dans la distilleuse est possible.

Stockage

Erbslöh Schaum-ex est conditionné sous gaz protecteur, la température de stockage optimale est de 0-10 °C. Une température plus haute va accourcir la durée de stockage. Une température > 25 °C est à éviter. Vérifier la fermeture hermétique de l'emballage. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés dans 2-3 jours.