



# Erbslöh- pH-Senker

## Description du produit

Erbslöh pH-Senker est une combinaison d'acides liquides pour l'acidification de moûts et purées de fruits. Ce produit est testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

## But du traitement

- Abaissement de la valeur du pH de la purée ou du moût à 3.0 - 3.5.
- limitation de la multiplication des microorganismes comme les bactéries, acétiques, lactiques butyriques
- Il y aura donc une fermentation plus propre.
- Optimisation du bouquet et des arômes.

**Acides pour  
l'abaissement du  
pH des moûts  
pour la distillation**

## Produit et action

Erbslöh pH-Senker est une combinaison d'acides lactique et citrique en qualité alimentaire. L'adjonction de Erbslöh pH-Senker protège le moût d'infections bactériennes pour une meilleure qualité du distillat. L'activité des levures n'est pas entravée par l'abaissement du pH.

## Dosage

En général le dosage est de 1-3 litres / hl de moût suivant la teneur en acides des fruits pour un abaissement de pH à 3.0 - 3.2.

## Utilisation

Le produit peut être mélangé sans dilution préalable, une bonne homogénéisation est nécessaire.

## Stockage

Stocker dans un endroit frais les paquets entamés doivent être refermés.

*6 sens pour votre réussite*