



ACID P F.G.

Acidifiant liquide



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

AEB a mis au point l'**Acid P F.G.** pour l'acidification des moûts de bière. L'utilisation d'**Acid P F.G.** améliore la longévité et la fraîcheur de la bière finie et est une source de phosphore rapidement assimilable par les levures.

Acid P F.G. à un fort pouvoir acidifiant par rapport à d'autres acides organiques qui permet donc un ajout mineur.

Acid P F.G. représente la solution la plus pratique et la plus simple pour le maître brasseur car elle lui permet de se concentrer sur les paramètres essentiels tels que l'étape du processus à laquelle intervenir et la dose d'acide totale à utiliser.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Acide orthophosphorique (E338).

→ DOSES D'EMPLOI

Selon le degré de dureté de l'eau présente dans l'eau d'empattage et du pH recherché.

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter directement au moût 10/15 minutes après l'ajout des céréales via un système de pompe doseuse adapté. Effectuer des essais préliminaires pour optimiser le résultat.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Précautions d'emploi: utiliser rapidement après l'ouverture; ne pas mélanger avec un produit alcalin; produit acide et corrosif; l'opérateur doit porter des gants et des lunettes pour manipuler le produit. Pour plus de détail sur les protections individuelles, veuillez consulter la Fiche de Données de Sécurité.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un emballage fermé, dans un endroit propre, sec et exempt d'odeur. Produit sensible à la cristallisation. Maintenir le produit à une température supérieure à 10°C.

Bidon de 15 Kg.

Cuve de 1400 Kg.

