



# ACID P F.G.

Acidificante liquido



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Acid P F.G.** è la proposta di AEB per l'acidificazione dei mosti di birra. L'utilizzo di **Acid P F.G.** migliora la longevità e la freschezza della birra finita e dona una fonte di fosforo prontamente utilizzabile dal lievito. **Acid P F.G.** ha un elevato potere acidificante a confronto con altri acidi organici, e ne consente quindi una minor aggiunta.

Anche in questo caso **Acid P F.G.** è la soluzione più pratica e semplice, che permette al mastro birraio di concentrarsi su parametri essenziali come la fase di processo in cui intervenire e la dose acida complessiva da utilizzare.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido ortofosforico (E338).

## → DOSI D'IMPIEGO

A seconda del grado di durezza presente nell'acqua di ammostamento e del pH desiderato.

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto 10/15 minuti dopo l'aggiunta dei cereali tramite un'adeguata pompa dosatrice. Effettuare prove preliminari di aggiunta per ottimizzare il risultato.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Precauzioni d'uso: utilizzare rapidamente dopo l'apertura; non miscelare con un prodotto alcalino; prodotto acido e corrosivo; l'operatore deve utilizzare guanti ed occhiali per la manipolazione del prodotto. Per il dettaglio sulle protezioni individuali, consultare la scheda di sicurezza del prodotto.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo chiuso, in un luogo pulito, asciutto e senza odori. Prodotto sensibile alla cristallizzazione. Mantenere il prodotto a temperatura superiore ai 10°C.

Taniche da kg 15 netti.  
BIG da kg 1400 netti.

