



BATFOAM 858

.....

发酵抑泡剂

.....

→ 技术说明

Batfoam 858是一种非常有效的食品级硅基消泡剂。Batfoam 858可以直接使用或稀释,活跃于任何pH值范围(酸/碱)和温度10到100°C。由于表面张力的降低,可以有效防止泡沫的形成。特别推荐用于水性溶液中的泡沫问题,可用于不同领域,如:

- 农业食品科学与技术部门
- 饮料生产
- 发酵过程使用

→ 产品组成和技术特点

食品级硅。

→ 用量

建议使用剂量为3-5g/hl。最佳剂量应在初步试验后确定。

→ 使用说明

添加量3-5g/hL,用水稀释至3-10倍体积,并在添加前轻轻混合。

(如需提高发酵罐的利用率,则在冷麦汁打入发酵罐时添加,或者与干酵母粉一起添加)

→ 储存和包装

储存于阴凉干燥处,避免阳光直射和高温。

每桶净重25公斤。

