



ACID P F.G.

Flüssiges Säuerungsmittel



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Acid P F.G. ist die Lösung von AEB zur Ansäuerung von Bierwürze. Die Verwendung von **Acid P F.G.** verbessert die Haltbarkeit und Frische des fertigen Biers und bietet eine Phosphorquelle, die von der Hefe leicht verwertbar ist.

Acid P F.G. hat im Vergleich zu anderen organischen Säuren eine hohe Säuerungskraft, wodurch eine geringere Zugabemenge notwendig ist.

Auch in diesem Fall ist **Acid P F.G.** die praktischste und einfachste Lösung, die es dem Braumeister ermöglicht, sich auf wesentliche Parameter zu konzentrieren, wie den Prozessschritt, in den eingegriffen werden muss und die gesamte zu verwendende Säuredosierung.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Phosphorsäure (E338).

→ DOSIERUNG

Je nach Härtegrad des Maischewassers und gewünschtem pH-Wert.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

10/15 Minuten nach Getreidezugabe mit geeigneter Dosierpumpe direkt der Würze zuführen. Führen Sie einige vorausgehende Versuche bezogen auf die Zugabe durch, um das Ergebnis zu optimieren.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Vorsichtsmaßnahmen für die Anwendung: nach dem Öffnen schnell verbrauchen; nicht mit alkalischen Produkten mischen; saures und ätzendes Produkt; Der Bediener muss beim Umgang mit dem Produkt Handschuhe und Schutzbrillen tragen. Nähere Informationen zur notwendigen persönlichen Schutzausrüstung finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Im verschlossenen Behälter an einem sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren. Kristallisationsempfindliches Produkt. Bewahren Sie das Produkt bei Temperaturen über 10 °C auf.

Fässer mit 15 kg Nettogewicht.

IBC mit 1400 kg Nettogewicht.

