



Erbslöh pH-Senker

Säurekombination zur Ansäuerung von Brennmaischen

Produkterläuterung

Erbslöh pH-Senker basiert auf einer ausgewogenen Kombination von Zitronen- und Milchsäure in Lebensmittelqualität. Der gefährliche Umgang mit konzentrierter Schwefelsäure entfällt. Der Zusatz von Erbslöh pH-Senker schützt die Maische vor bakteriellen Infektionen. Ausbeuteverluste und Qualitätseinbußen im Destillat werden somit vermieden. Die Aktivität von Reinzuchtheferen wird durch die pH-Absenkung nicht beeinträchtigt.

Ziele der Verwendung des Erbslöh pH-Senkers sind:

- Absenkung des pH-Wertes der Maische auf pH 3,0 - 3,5
- Unterdrückung von unerwünschten Mikroorganismen, wie Essig-, Milch- und Buttersäurebakterien (Infektionsschutz)
- Unterstützung einer reintonigen Vergärung
- Optimierte Entfaltung von fruchteigenen Aroma- und Bukettstoffen

Dosage

1 - 3 L pro hL Maische, je nach Säuregehalt des Obstes. Anzustrebender pH-Bereich: 3,0 - 3,2.

Das Produkt kann ohne Vorverdünnung direkt beim Einmaischen portionsweise zugegeben werden. Für eine gute Durchmischung ist zu sorgen.

Lagerung

Kühl. Angebrochene Packung wieder verschließen.