



Neoanticid

Carbonato di calcio special per doppia deacidificazione

Descrizione del prodotto

Un carbonato di calcio appositamente selezionato per la doppia deacidificazione. Carbonato di calcio precipitato chimicamente puro E170, per la doppia deacidificazione del mosto / vino giovane e una riduzione simultanea di acido malico e tartarico. La doppia deacidificazione usando Neoanticid si basa su una deacidificazione completa di una piccola parte calcolata del succo. Dopo aver separato il sedimento cristallino, la parte disacidificata viene nuovamente miscelata con la parte non deacidificata. Questo rimuove anche l'acido malico e l'acido tartarico trattenuti nella parte non disacidificata. Questo effetto è molto importante per la valutazione organolettica del bilancio acido. Per i prodotti alimentari (uso limitato). Deve essere utilizzato in conformità con le linee guida sulla deacidificazione di ciascun paese. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Per 100 L di sostanza da essere deacidificata occorrono 67 g di Neoanticid per rimuovere 1 % o 1 dell'acido totale. La quantità totale di Neoanticid viene reidratata con un po' di succo / vino prima dell'uso e aggiunta poi al serbatoio. Si aggiunge quindi la quantità parziale di succo o vino. Dopo aver mescolato per 5 - 15 minuti, è meglio separare il precipitato usando un filtro a base di farina fossile (senza dosaggio di farina fossile) o una filtropressa a camera. La quantità parziale rimanente viene quindi miscelata con la parte disacida. Grazie alle sue proprietà, Neoanticid non soltanto è adatto alla doppia deacidificazione, ma è anche eccellente per la deacidificazione normale.

Stoccaggio

Proteggere dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica.

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 004 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019