



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

TECHNISCHES DATENBLATT

Craft Acid -L

FORMULIERUNG

Natürliche Milchsäure L (+) (E270).

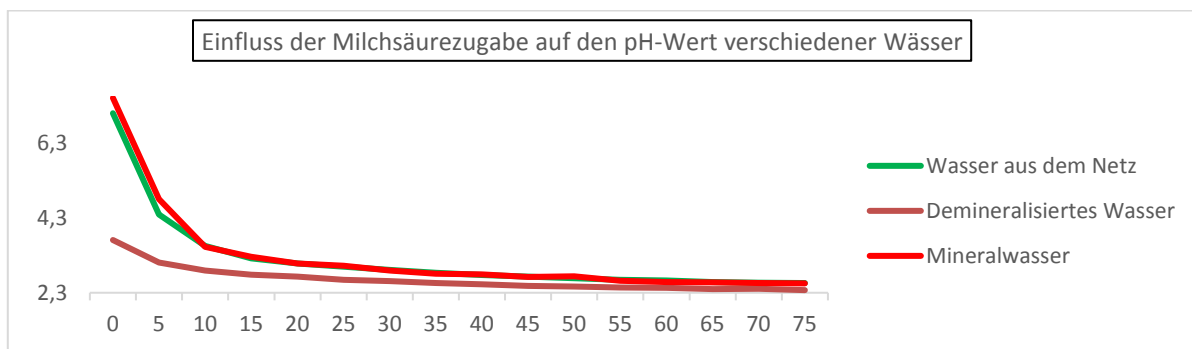
ANWENDUNGSBEREICH

Säuerung von Brauwasser oder Würze

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zulässig.

EMPFOHLENE DOSAGE

Die Menge zugeben, die notwendig ist, um den gewünschten End-pH-Wert zu erreichen, siehe z. B. nachstehende Berechnung der Dosage in Abhängigkeit von Ausgangs-pH-Wert und gewünschtem pH-Wert.



ANWENDUNG

Die notwendige Menge mit dem Maischwasser verdünnen und für eine homogene Verteilung sorgen.

EIGENSCHAFTEN

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Erscheinungsform & Farbe | Hellgelbes Pulver |
| Geruch | Säure |
| Reinheitsgrad | 88-89 % |
| Dichte (20 °C) | 1.20-1.22 g/mL |
| Schwermetalle | < 5 ppm |
| Blei | < 0,5 ppm |
| Quecksilber | < 1 ppm |

| | |
|----------|----------|
| Arsen | < 1 ppm |
| Cyanid | < 1 ppm |
| Eisen | < 10 ppm |
| Cadmium | < 1 ppm |
| Chloride | < 0,1 % |
| Sulfate | < 0,1 % |

LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<22 °C) lagern. Das auf der Packung angegebene MHD beachten. Nach dem Öffnen rasch verwenden.

VERPACKUNG

6-kg Kanister.

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu