



Acide Lactique

FORMULATION

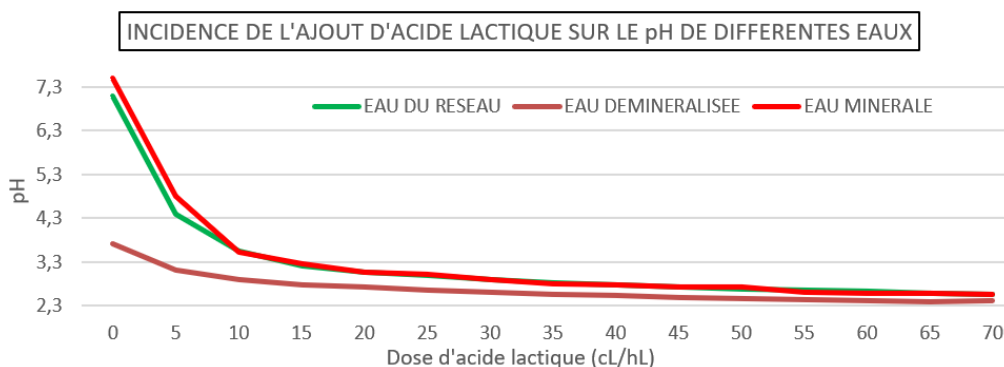
Acide Lactique (+) Lactique naturel (E270).

DOMAINE D'APPLICATION

Acidification de l'eau de brassage ou du moût. Autorisation d'emploi selon RCE N°606/2009.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose d'emploi : Ajouter la quantité nécessaire à l'obtention du pH final souhaité, à titre d'exemple ci-dessous l'abaque de dosage en fonction du pH initial et du pH visé.



MODE D'EMPLOI

Ajouter directement le produit dans le moût ou dans l'eau de brassage.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Liquide limpide
Odeur	Acide
Pureté	88-89 %
Densité (20 °C)	1.20-1.22 g/mL
Métaux lourds	< 5 ppm
Plomb	< 0,5 ppm
Mercur	< 1 ppm

Arsenic	< 1 ppm
Cyanure	< 1 ppm
Fer	< 10 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Chlorures	< 0,1 %
Sulfates	< 0,1 %

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 6 kg.
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/07-01-2022. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.