

**69.311.10****1000 ml****Enzym VF Getreide / céréales****Enzympräparat zur Verflüssigung von Getreidemaissen**  
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Malz)**Anwendung** : Erforderliche Enzymmenge gemeinsam mit dem gemahlene Getreide einmaischen, anschliessende die Maische mindestens auf Verkleisterungstemperatur (ca 70 – 75 °C) aufheizen und dort für 30 Minuten halten („Verflüssigungsrast“) **Ideale Temperatur**: 70 - 80 °C, **pH Optimum**: pH 5.5 – 6.5. **Dosierung** 20 ml / 100 kg**Préparation enzymatique pour la liquéfaction de moût de céréales** (blé, orge, seigle, avoine, malt)**Application** : Mélanger la quantité d'enzyme nécessaire avec le grain moulu, puis écraser la purée au moins jusqu'à la température de gélatinisation (environ 70 - 75 °C) et la maintenir pendant 30 minutes ("repos de liquéfaction") **Température idéale** : 70 - 80 °C, **pH Optimum** : pH 5,5 - 6,5. **dosage** 20 ml / 100 kg**GEFAHR / DANGER****H 334** Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen.**P 216** Einatmen von Staub / Rauch / Gas / Nebel / Dampf / Aerosol vermeiden.**P342 + P311** Bei Symptomen der Atemwege: **GIFTINFORMATIONEN-****ZENTRUM/Arzt/.../anrufen.** **P304+P340** Bei Einatmen: Die Person an die frische Luft bringen und für ungehinderte Atmung sorgen.*H 334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.**P 216 Éviter de respirer les poussières / fumées / gaz / brouillards / vapeurs / aérosols. P 342 + P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin/... P304+P340 EN CAS D'INHALATION: transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer.***Enthält / Contient**: Eiweissenzym, enzyme protéique**Haltbarkeit (ungeöffnet & kühl) / stockage (fermé, au frais)**:Siehe Rückenetikette *Consulter la contre étiquette***Baldinger** Max Baldinger AG –

CH-5464 Rümikon Tel. +41 (0) 44 806 80 80