


Mostmilchsäure E270

69.674

80%ige Milchsäure zur Säuerung von Fruchtweinen

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produkteigenschaften	Milchsäure (80%) Lebensmittelqualität; CH ₃ -CHOH-COOH; Farbe leicht gelb
Wirkung	Milchsäure verbessert Haltbarkeit und Geschmack von Fruchtweinen aus säurearmen Fruchtsäften mit weniger als 5 g Gesamtsäure je Liter. Aufgrund der besseren Stabilität ist sie Zitronensäure vorzuziehen.
Anwendung	Die notwendige Säuremenge ist im Saftstadium zuzusetzen.
Dosierung	Max. zulässige Zugabe: 3 g reine Mostmilchsäure je Liter. Dies entspricht 3.7 g oder 3.2 ml Mostmilchsäure (80 %) je Liter Saft.
Lagerung	kühl
Gebindegrößen	
Sicherheitsaspekte	 Xi
	R 38 Reizt die Haut R 41 Gefahr ernster Augenschäden S 24 Berührung mit der Haut vermeiden S 26 Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren S 37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Wir garantieren weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Alle Angaben ohne Gewähr