



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# MFK-SÄURE

## Gyümölcspárlatok cefréjének pH-csökkentésére

Cikkszám: G 403

### Termékleírás

A MFK-sav biológiailag stabil savak keveréke, amely kiválóan alkalmas a savszegény gyümölcscefrék pH-értékének csökkentésére. A MFK-sav megakadályozza a nem kívánt mikroorganizmusok – például baktériumok és vadélesztők – elszaporodását. Ezáltal nemcsak biztonságosabbá válik az erjedés, hanem tisztább ízprofillal is zajlik le, ami pozitívan hat a lepárlás során nyert párlat minőségére.

### Alkalmazás

A MFK-savat a becefrézés során kell hozzáadni, ügyelve a megfelelő eloszlásra. A Keller MFK-sav forráspontja olyan magas, hogy lepárlás közben nem kerülhet át a desztillátumba.

Adagolás

A gyümölcscefre savtartalmától függően 1–2 liter MFK-savot kell adni 100 liter cefréhez. Az alkoholos erjedés optimális pH-értéke körülbelül 3,0.

### Hatásmechanizmus

#### Veszélyességi figyelmeztetés (GHS/CLP szerint):

Figyelmeztetés: Veszély

- H290: Fémekre korrozív hatású lehet.
- H314: Súlyos égési sérülést és szemkárosodást okoz.

A biztonságos használat érdekében kérjük, olvassa el a biztonsági adatlapot!

### Tárolási tanácsok

- A LIQUI-GUM® 0,5% SO<sub>2</sub>-t és 1% citromsavat tartalmaz a stabilizálás érdekében.
- Fénytől védve és fagymentes helyen kell tárolni.
- A felbontott csomagolást gondosan le kell zárni, és mielőbb felhasználni.

### Kiszerezés

- 11 literes kanna
- 5 literes kanna
- 10 literes kanna
- 25 literes kanna (24 × 25 literes gyári raklap)
- 120 literes hordó