

Für ausgezeichnete Qualitäten:

MFK-SÄURE

Zur pH-Wertsenkung von Obstbrennmaischen

Art. Nr.403

Produktbeschreibung

MFK-Säure ist eine Mischung biologisch stabiler Säuren, die hervorragend geeignet sind um den pH-Wert in säurearmen Obstmaischen zu senken. MFK-Säure verhindert das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen wie Bakterien und wilde Hefen. Dadurch wird die Gärung nicht nur sicherer, sondern auch reintoniger, was sich somit auch auf die Qualität des Brenngutes auswirkt.

Anwendung

MFK-Säure beim Einmaischen zugeben und auf eine gute Verteilung achten. Der Siedepunkt der Keller MFK-Säure liegt so hoch, dass er beim Brennen nicht in das Destillat übergehen kann.

Dosage

Je nach Säuregehalt der Obstmaische 1 bis 2 Liter MFK-Säure pro 100 Liter Maische zudosieren. Der optimale pH-Wert für die alkoholische Gärung liegt bei ca. 3,0.

Gefahrenhinweis

Kennzeichnung (nach GHS/CLP)



Signalwort:

Gefahr

H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Zur sicheren Handhabung das Sicherheitsdatenblatt beachten.

Verkaufseinheiten

- 1l Kanister
- 5l Kanister
- 10l Kanister
- 25l Kanister (24 x 25l Original-Palette)
- 120l Tonne

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000

Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Gedruckt am: 20.02.24

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung