

CIAC Citric Acid

KARTA PRODUKTU

Wysokiej jakości kwas cytrynowy w postaci bezbarwnego, krystalicznego proszku. Służy do regulacji kwasowości wina, piwa i nastawów przeznaczonych do destylacji.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	122063
Rodzaj	regulator kwasowości
Zastosowanie	wino, piwo i nastawy do destylacji
Dawkowanie	ustalać indywidualnie na podstawie pomiaru aktualnej i planowanej kwasowości
Zalecana kwasowość fermentacji	6-9 g kwasu na litr
Właściwości	dobra rozpuszczalność w wodzie, obniżanie pH
Skład	kwas cytrynowy (C ₆ H ₈ O ₇)

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.