

CIAC Citric Acid

Kristalline Zitronensäure zur Einstellung der Säure in Most und Wein.

Säure präzise einstellen

Die gut wasserlösliche Zitronensäure senkt den pH-Wert. Sie bindet außerdem Metallionen und kann dadurch Farbe und Aromastabilität unterstützen. Die Dosierung richtet sich nach dem gemessenen Säuregehalt und dem gewünschten Zielwert.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	Säureregulator
Anwendung	Wein, Bier und Destillationsansätze
Dosierung	individuell nach Messung des Ist- und Zielwerts
Empfohlener Säuregehalt bei der Gärung	6–9 g Säure je Liter
Eigenschaften	gut wasserlöslich; senkt den pH-Wert
Zusammensetzung	Zitronensäure (C ₆ H ₈ O ₇)
Artikelnummer	122063

Anwendung

01 Säure messen

Vor der Anwendung den Säuregehalt bestimmen und die benötigte Menge anhand des Zielwerts berechnen.

02 Auflösen und zugeben

Zitronensäure in sauberem Wasser lösen, in den Behälter geben und vollständig einrühren.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu