

## **POPIS VÝROBKU**

**Erbslöh pH Senker** je kvapalná kombinácia kyselín k okysleniu kvasov z ovocia. Čistota a kvalita výrobku je kontrolovaná odborným laboratóriom.

## **CIEĽ POUŽITIA**

- Zníženie pH hodnôt kvasov na pH 3,0 – 3,5
- Potlačenie nežiadúcich mikroorganizmov, ako sú baktérie octového, mliečneho a maslového kvasenia – infekčná ochrana
- Podpora čistého prekvášania
- Optimalizácia vývoja ovocných aróm a buketných látok

## **PRODUKT A ÚČINOK**

Účinok **Erbslöh pH Senker** spošívá vo vyváženej kombinácii kyseliny citrónovej a mliečnej v kvalitných potravinách. Odpadá tak nebezpečný styk s kyselinou sírovou. Prípravok **Erbslöh pH Senker** chráni kvas pred bakteriálnymi infekciami. Vyvarujeme sa tak stratám vo výťažnosti alkoholu a zníženiu kvality v destilátoch. Zníženie pH nemá vplyv na aktivitu ušľachtilých kvasiniek.

## **DÁVKOVANIE**

Nasledovné štandardné dávky :

Ovocné kvasy	1-3 l na hl kvasu podľa obsahu kyselín
--------------	--

## **POUŽITIE**

**Erbslöh pH Senker** sa môže pridať priamo do kvasu. Dôležité je dôkladne premiešanie v kvase.

## **SKLADOVANIE**

Skladovať na chladnom mieste. Otvorené balenia ihneď tesne uzavrieť.

## **Upozornenie!**

Výrobca neručí za následky použitia preparátov, ktoré nezohľadňujú doporučené aplikácie.