



ACID P F.G.

酸化剂



→ 技术说明

Acid P F.G.是AEB针对啤酒麦汁酸化推出的产品。使用Acid P F.G.能够改善成品啤酒的保质期和新鲜度，还能够为酵母提供可直接消耗的磷。

与其他有机酸化剂相比，**Acid P F.G.**具有更高的酸化能力，因此用量更低。Acid P F.G.也因此成为最实用、最简单的解决方案，能够让酿酒师专注于关键参数，例如所要进行干预的工艺步骤以及所要使用的总酸用量。

→ 成分和技术特征

正磷酸 (E338)。

→ 用量

根据糖化用水的硬度和所需达到的pH值确定使用量。

→ 使用说明

在下料10-15分钟后，通过恰当的计量添加泵直接添加到麦汁中。可以预先进行添加试验确定最佳用量。

→ 其他信息

使用时的注意事项：开封后尽快使用；勿与碱性产品混合；酸性腐蚀性产品；使用本品时操作人员必须佩戴手套和护目镜。有关个人防护的详细信息，请查阅化学品安全技术说明书MSDS。

→ 储存方法和包装形式

在清洁、干燥、无异味处，密封保存。易结晶，存放温度应高于10°C。

15千克/桶。

1400千克/吨桶。

