



MILCHSÄURE E270

Stand: 11/2020

2-Hydroxypropionsäure Lösung

BESCHREIBUNG:

Preziso Milchsäure ist eine natürliche 80 %ige klare Flüssigkeit mit einem milden Säurecharakter. Zur Anhebung des Säuregehalts und Verbesserung des Aromas bei Obstweinen.

DOSAGE:

Die Aufwandmenge ist je nach Obstwein unterschiedlich. Wir empfehlen die tatsächliche Säureerhöhung bzw. pH-Absenkung durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen, oder die Dosierung nach Vorversuchen. 1,25 ml/l Milchsäure 80 % erhöht den Gesamtsäurewert um 1 g/l berechnet als Weinsäure.

ANWENDUNG:

Die teilweise gesetzlich beschränkte Anwendung beachten. Preziso Milchsäure kann direkt dem Gebinde zudosiert werden. Auf eine gute Durchmischung ist zu achten!

LAGERUNG:

Preziso Milchsäure muss trocken, kühl und geruchsneutral gelagert werden. Anbruchgebände sofort wieder verschließen.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 l Nettogewicht
5 l Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.