

Filtrazym Spiri G2

Enzym für stärkehaltige Brennmaischen

PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAZYM SPIRI G2 ist ein flüssiges, konzentriertes Gluco - Amylaseenzym.
Abbautemperatur bis 55 °C

ANWENDUNG

Abbau von Dextrinen zur Verzuckerung von Getreide- und Kartoffelmaischen, bei einem pH-Wert von 4,5.

Bei höheren pH-Werten (nach Stärkeabbau durch FILTRAZYM SPIRI G1) ist mit FILTRA-Säureschutz der pH-Wert auf den gewünschten Wert einzustellen.

Verzuckerung durch FILTRA Stärkenachweis bis zur Gelbfärbung kontrollieren.

DOSIERUNG

20 – 40 ml/hl

LIEFERFORM

0,25 kg und 1 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl lagern (Kühlschrank), angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen. Langzeitlagerung im Kühlschrank.
Mindesthaltbarkeit siehe Etikett.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Da dieses Produkt zumindest einen gefährlichen Stoff / ein gefährliches Gemisch im Sinne der CLP-V (EG Nr. 1907/2006 i.d.g.F) enthält und deshalb eine Gefahr für die Gesundheit von Menschen oder für die Umwelt darstellen kann bitten wir Sie, weitere Angaben zur Sicherheit dem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.