

# Filtrazym Spiri G1

## Enzym für stärkehaltige Brennmaischen

### PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAZYM SPIRI G1 ist ein flüssiges, konzentriertes Alpha - Amylaseenzym.  
Calciumzugabe stabilisiert das Enzym in höheren Temperaturbereichen.  
Abbautemperatur bis 80 °C

### ANWENDUNG

Verflüssigung von Getreide- und Kartoffelmaischen und Abbau der Stärke zu vergärbarem Zucker.

Zum Stärkeabbau bei einem pH-Wert von 4,9 – 5,5; optimaler pH-Wert 5,2

Bei niederen pH-Werten ist mit FILTRA Ca-Carbonat der pH-Wert anzuheben.

Stärkeabbau durch FILTRA-Stärkenachweis bis zur braun-rötlichen Farbe kontrollieren.

### DOSIERUNG

20 – 40 ml/hl bei Getreidemischen

40 – 60 ml/hl bei Kartoffelmaischen

### 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.