

FILTRA MASH PROTECT

Produkt

FILTRA MASH PROTECT dient zur Ansäuerung von Brennmaischen.

Durch die rechtzeitige Ansäuerung von Obstmaischen mit **FILTRA MASH PROTECT** zu Beginn der Maischegärung werden unerwünschte, schädliche Bakterien und die Bildung derer Stoffwechselprodukte (Milchsäure, Essigsäure, Buttersäure, Acrolein) blockiert.

FILTRA MASH PROTECT ermöglicht die Ausbildung fruchteigener Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie eine reintonige Vergärung. Mit den Brennereihefen **Filtraferm Spiri Aroma** und **Lalvin EC1118**, sowie den Maischeenzymen für die Brennerei **Filtrazym Spiri W** und **Filtrazym Spiri H** ergeben sich besonders gute Aromaausbeuten.

FILTRA MASH PROTECT kann für die bessere Verteilung mit Wasser verdünnt werden.

Anwendung und Dosierung

Die für einen sicheren Maischeschutz ausreichende Säuremenge ist abhängig von der Fruchtart sowie den biologischen Schwankungen der Obstinhaltstoffe.

Nach der Zugabe von **FILTRA MASH PROTECT** durch gründliches Einrühren ist der PH-Wert mittels PH-Indikatorstäbchen oder PH-Meter zu kontrollieren.

Ein ausreichender Säureschutz ist bei 3,0 bis 3,3 erreicht.

Dosiovorschlag: ca. 0,5-1 lt. **Filtra MASH PROTECT** /hl Maische

Lagerung

FILTRA MASH PROTECT ist bei kühler und trockener Lagerung so gut wie unbegrenzt haltbar. Bitte beachten Sie jedoch, dass das Gebinde immer gut verschlossen ist.

Dieses Produkt ist für die BIO-Verarbeitung laut VO (EG) 889/2008 zu (EG) Nr: 834/2007 zugelassen. Der Einsatz ist aber UNBEDINGT mit ihrem zuständigen Kontrollverband abzuklären!