

KYSELINA MLÉČNÁ

Regulátor kyselosti

Složení

Kyselina mléčná 80 % v roztoku (E270).

Popis

KYSELINA MLÉČNÁ je kyselá chutnající, lehce rozpustná sloučenina tvořící bezbarvé krystaly s chemickým vzorcem $\text{CH}_3\text{-CHOH-COOH}$. Po kyselině glykolové jde o druhou nejjednodušší hydroxykyselinu.

Tato kyselina vzniká mléčným kvašením cukrů, např. v mléce, sýrech.

KYSELINA MLÉČNÁ se používá při výrobě jako regulátor kyselosti.

KYSELINA MLÉČNÁ je vhodná pro zlepšení chuti.

KYSELINA MLÉČNÁ na rozdíl od jiných kyselin je efektivní regulátor díky svým vnitřním vlastnostem.

KYSELINU MLÉČNOU lze nalézt v nápojích, cukrovinkách, margarínech, olivách, sušených vaječných bílcích, chlebu, rohlících, houskách, sýrových produktech, mražených dezertech, másle, džemech a používá se i v pivovarnictví.

Přirozeně konzervuje potraviny jako je kysané zelí, okurky, jogurty, smetana nebo sýry. Její L (+) forma nachází uplatnění v kojenecké výživě.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Návod na použití

Požadovanou dávku můžete aplikovat přímo za stálého míchání do ošetřovaného produktu, který má být ošetřen.

Dávkování

190 g/hl mošty (maximální povolená dávka)

315 g/hl vína (maximální povolená dávka)

Balení

25 kg barely

Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 12 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) je tento přípravek klasifikován: GHS05 Korozivní a žíravé látky.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Datum poslední revize 8.7.2018

Počet stran: 1