

Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 BonnTelefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Starterkulturen für die Essigproduktion

Frings Impfessig

FRINGS liefert Impfessig in Mengen von 4 Litern in 5 Liter-Behältern. Das Luftvolumen sorgt für eine günstige minimale Sauerstoffversorgung der Bakterien.

Um den Wiederanlauf zu beschleunigen, ist die Gesamtkonzentration (GK) an Essigsäure und Alkohol auf etwa 10 % abgesenkt, bei einem Mindestalkoholgehalt von 3 % (der Impfessig für Spritessig stammt z.B. aus Fermentationen mit einer GK von 12 - 14 %).

Bei Bestellung ist unbedingt der Nährstoff anzugeben, und bei extraktreichen Essigsorten der verarbeitete Rohstoff.

Verfügbar sind folgende Qualitäten:

- SPRIT-IMPFESSIG für ACETOZYM DSplus
- SPRIT-IMPFESSIG für einstufig- und zweistufig hochprozentige Gärung (auf Bestellung)
- SPRIT-IMPFESSIG für ACETOZYM DSplus und hohe Fermentationstemperaturen (bis 36°C)
- SPRIT-IMPFESSIG für ACETOZYM D / ACETOZYM GZ
- WEIN-IMPFESSIG, Weißwein mit Nährsalz
- WEIN-IMPFESSIG, Rotwein mit Nährsalz
- OBST-IMPFESSIG, mit Nährsalz

Der Impfessig kann bis zu einem Jahr gelagert werden. Die Lagerung muß zwischen 15 und 25°C erfolgen, wobei direkte Sonnenbestrahlung zu vermeiden ist. Der Behälter ist verschlossen zu halten.