

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

Vorteile der Frings-Nährstoffe für die Essigfermentation

Frings-Nährstoffe allgemein

- Alle Frings-Nährstoffe enthalten eine ausgewogene Mischung von Mineralstoffen, Spurenelementen, Wuchsstoffen und Vitaminen, die eine einwandfreie Fermentation garantieren.
- Alle Frings-Nährstoffe werden in unserem Forschungslabor ständig weiterentwickelt und mit Zusatzstoffen für Spezialeinsatzgebiete versehen.
- Eine strenge Qualitätskontrolle sowohl physikochemischer als auch bakteriologischer Art sowie regelmäßige Test-Fermentationen garantieren die gleichbleibend hohe Qualität aller Frings-Nährstoffe.
- Frings-Nährstoffe sind bei sachgemäßer Lagerung ohne Qualitätseinbuße 12 Monate haltbar. Die Lagertemperatur muß 15 bis max. 25 °C betragen.
- Frings-Nährstoffe sind frei von genmanipulierten Stoffen.
- hervorragende Fermentationsresultate bei der Alkohol Essigproduktion im Normal-verfahren und bei hochprozentigen Verfahren mit Gesamtkonzentrationen bis zu 20%
- Anwendungskonzentration 1,3 kg / 1000 Liter 15%iger Maische. Die Dosierung ist abhängig von der gewünschten Säurestärke. Für hochprozentige Gärverfahren mit 15-20 % Säure ist eine Anwendungskonzentration von 1,5 kg / 1.000 Liter zu empfehlen.

Nährsalz

- Spezialnährstoff zur Wein- und Fruchtesigherstellung.
- Obwohl diese sogenannten extraktreichen Weine bereits Nährstoffkomponenten in gewissem Umfang enthalten, ist zur einwandfreien Vergärung der Zusatz einer spezifischen Nährsalzmischung erforderlich.
- Die Anwendungskonzentration beträgt 0,4 kg / 1000 Liter Maische. Die Dosierung kann bei niedrigprozentigen Fruchtweinen (5 - 9%) auf eine minimale Konzentration von 0,2 kg / 1000 Liter Maische gesenkt werden.

Acetozym DS Plus

- voll löslich und farbfrei
- nach der Fermentation farbloser und klarer Essig
- geringere Verschmutzung von Nährstoffdosierung und Acetatoren
- bessere Filtrierbarkeit, da fast keine Rückstände aus Nährstoffbestandteilen die Filtration beeinträchtigen
- geringere Schaumbildung bei der Fermentation, Entlastung des Entschäumers, höhere Gärstabilität