

**69.311.01****100 ml****Enzym VF Getreide / céréales****Enzympräparat zur Verflüssigung von Getreidemaissen**

(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Malz)

**Anwendung :** Erforderliche Enzymmenge gemeinsam mit dem gemahlenen Getreide einmaischen, anschliessende die Maische mindestens auf Verkleisterungstemperatur (ca 70 – 75 °C) aufheizen und dort für 30 Minuten halten (Verflüssigungsrast) **Ideale Temperatur:** 70 - 80 °C, **pH Optimum:** pH 5.5 – 6.5. **Dosierung** 20 ml / 100 kg

**Préparation enzymatique pour la liquéfaction de moût de céréales** (blé, orge, seigle, avoine, malt)

**Application :** Mélanger la quantité d'enzyme nécessaire avec le grain moulu, puis écraser la purée au moins jusqu'à la température de gélatinisation (environ 70 - 75 °C) et la maintenir pendant 30 minutes ("repos de liquéfaction")

**Température idéale :** 70 - 80 °C, **pH Optimum :** pH 5,5 - 6,5.  
**dosage** 20 ml / 100 kg

**GEFAHR / DANGER**

H 334 Kann bei Einatmen Allergie, asthmaartige Symptome oder Atembeschwerden verursachen.

P 216 Einatmen von Staub / Rauch / Gas / Nebel / Dampf / Aerosol vermeiden.

P342 + P311 Bei Symptomen der Atemwege: GIFTINFORMATIONEN-

ZENTRUM/Arzt/.../anrufen. P304+P340 Bei Einatmen: Die Person an die frische Luft bringen und für ungehinderte Atmung sorgen.

H 334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

P 216 Éviter de respirer les poussières / fumées / gaz / brouillards / vapeurs / aérosols. P 342 + P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin/... P304+P340 EN CAS D'INHALATION: transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer.

---

**Enthält / Contient:** Eiweissenzym, enzyme protéique

---

**Haltbarkeit (ungeöffnet & kühl) / stockage (fermé, au frais):**

05.2024 Los: 0020 / 8741

---

**Baldinger**

**Max Baldinger AG –**

CH-5464 Rümikon Tel. +41 (0) 44 806 80 80