



JORENKU Propionsäure



JORENKU Propionsäure



Propionsäure Für Konservierung

- Getreidekonservierung
- Konservierung von Vollnahrung



Propionsäure wird für die Konservierung von Getreide und Vollnahrung verwendet.

Propionsäure hat eine hemmende Auswirkung auf die schädlichen Mikroorganismen Schimmel und Hefepilz. Die Säure kann aber auch zur pH-Senkung verwendet werden.

NB: Propionsäure ist HACCP-pflichtig.

Propionsäure wird in Kanistern mit 25 kg, Trommeln mit 225 kg und IBC-Transportcontainern mit 1.000 kg geliefert.

Produkt	Propionsäure
Produkttyp	Ergänzungsfutter
Verpackung	25 kg Kanister 225 kg Trommel 1.000 kg IBC-Transportcontainer