

JORENKU Propionsäure



Propionsäure Für Konservierung

- Getreidekonservierung
- Konservierung von Vollnahrung



Wird für die Konservierung von Getreide und Vollnahrung verwendet. Propionsäure hat eine förderliche 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 30 kg, Trommeln mit 225 kg und IBC-Transportcontainern mit 1.000 kg geliefert.