



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

SULFATO DE CALCIO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Sulfato de calcio E-516 (CaSO ₄) + Agua.
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco.
USOS	<p>Cerveza: El sulfato de calcio se utiliza para endurecer el agua (enriquecer en calcio) con la que vamos a hacer cerveza. Llamado gypsum en inglés. Es especialmente importante para los que tienen agua muy blanda o quieren resaltar de forma especial el sabor a lúpulo.</p> <p>Tofu: el sulfato de calcio también puede utilizarse para coagular leches vegetales para preparar tofu.</p>
INSTRUCCIONES DE USO	Un gramo de sulfato de calcio disuelto en un galón de agua (algo menos de 4 litros) añade 61.5 ppm de iones de calcio, 147.5 ppm de iones de azufre y contribuye en 153.5 ppm a la dureza del agua.
PRESENTACIÓN	Envase de 100g.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener el envase bien cerrado, en un lugar fresco y ventilado.
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:



APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT