

Getränkestabilisierung

L(+) Weinsäure

B 5.6.2 · SH
05/2008

L(+) Weinsäure ist eine in der Natur vorkommende Fruchtsäure. Sie besitzt eine hohe Reinheit und ist speziell für die Anwendung im Getränkebereich ausgewählt worden.

Spezifische Vorzüge von L(+) Weinsäure:

- ▶ Hohe Produktreinheit
- ▶ Zur gezielten Säureanreicherung in Sektgrundweinen (1,5 g/l in Deutschland; Gesetzgebung des jeweiligen Landes beachten!)
- ▶ Zur Säureharmonisierung bei der Herstellung von Getränken auf Frucht- bzw. Gemüsesaft-Basis (Gesetzgebung des jeweiligen Landes beachten!)

Anwendung

L(+) Weinsäure sollte erst nach der Cuveezusammenstellung dem Sektgrundwein zugegeben werden, um eine Überschreitung der zulässigen Höchstmenge im fertigen Sekt zu vermeiden. Das gleiche gilt für die Anwendung im Fruchtgetränkereich, auch hier sollte die Zugabe erst nach der Zusammenstellung der Rezeptur erfolgen.

L(+) Weinsäure wird in der 10 – 20fachen Getränkemenge klumpenfrei aufgelöst und dem Gesamtgebände unter intensivem Rühren langsam zugegeben. Nach der Zugabe sollte zur gleichmäßigen Verteilung noch einige Minuten weitergeführt werden.

Sicherheit

Bei bestimmungsmäßigen Gebrauch von L(+) Weinsäure sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Lagerung

L(+) Weinsäure ist kühl und trocken zu lagern. Angebrochene Verpackungen sind sofort wieder dicht zu verschließen und rasch aufzubrauchen.

Lieferformen

L(+) Weinsäure hat die Artikelnummer 64.206 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg PE-Folie
25 x 1,0 kg Im Karton
25 kg Papiersack

H.S. Zolltarif Nr. 29181200

Geprüfte Qualität

L(+) Weinsäure wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

L(+) Weinsäure entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften des LFGB.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.