

Getränkestabilisierung

SIHA Milchsäure 80 %

B 5.5.9 · SH
10/2006

SIHA Milchsäure 80 % ist eine biologisch gewonnene organische Säure, wie sie in der Natur vor allem in Milch sowie in fast allen Pflanzen vorkommt. Sie besitzt eine hohe Reinheit und ist speziell für die Anwendung im Fruchtweibereich ausgewählt. Der Gehalt an reiner Milchsäure beträgt 80 %.

Spezifische Vorzüge von SIHA Milchsäure 80 %:

- ▶ Die hohe Produktreinheit entspricht den Vorschriften des FCC V.
- ▶ Sie besitzt außerdem eine hohe isomerische Reinheit; der physiologisch besonders wertvolle L(+)-Anteil (rechts-drehende Milchsäure) liegt bei mindestens 95 %

Anwendung

Nach der „Fruchtwein-Richtlinie 2001“ ist die Verwendung von Milchsäure bis zu einer Höchstmenge von gesamt 3 g/l zulässig (Abschnitt IV: Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe/Zusatzstoffe, Absatz A: Allgemein, Satz 9).

Eine Säurekorrektur mit SIHA Milchsäure 80 % hat folgende Vorteile:

- ▶ Biologische Stabilisierung säurearmer Weine
- ▶ Die frühzeitige Anhebung der titrierbaren Gesamtsäure auf 6 – 8 g/l (berechnet als Weinsäure) unterdrückt den biologischen Säureabbau, Fehlgärungen und die Bildung flüchtiger Säure durch unerwünschte Mikroorganismen.
- ▶ Geschmackskorrektur
- ▶ SIHA Milchsäure 80 % verleiht dem Fruchtwein eine milde Säure, ohne wertvolle Geschmacks- und Aromakomponenten zu maskieren.
- ▶ Verbesserung der Stabilität von Fruchtweinen

Anwendungsmengen

Die Menge von 3 g/l reiner Milchsäure 100 % entspricht 3,75 g/l bzw. 3,13 ml/l SIHA Milchsäure 80 %.

Dosierungstabelle:

Gewünschte Säureanhebung 80 % um (g/l)*	Menge ml/hl	SIHA Milchsäure g/hl
0,5	62,7	75,0
1,0	125,4	150,0
1,5	188,1	225,0
2,0	250,8	300,0
2,5	313,5	375,0

* titrierbare Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure

Anwendungszeitpunkt

Die frühzeitige Anwendung von SIHA Milchsäure 80 % bereits im Moststadium, vor der Vergärung, wird besonders zum Schutz vor mikrobiellem Verderb empfohlen.

Besonderer Hinweis

In hochkonzentrierter Milchsäure liegt ein Teil der Säure in veresterter Form vor. In 80%iger Milchsäure sind davon ungefähr 7 – 8 % enthalten. Dieser Anteil zerfällt nach der Zugabe zum Getränk bei Raumtemperatur innerhalb weniger Stunden. Bei Kellertemperatur kann sich dieser Zeitraum auf einige Tage ausdehnen. Erst nach dieser Zeit stellt sich der gewünschte Säurewert (titrierbare Gesamtsäure berechnet als Weinsäure) ein. Eine Kontrolle der Gesamtsäure sofort nach der Zugabe der Milchsäure ergibt somit immer zu niedrige Werte.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßen Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt.

Lagerung

SIHA Milchsäure 80 % ist kühl, trocken und an einem geruchsneutralen Ort zu lagern. Angebrochene Gebinde sind sofort wieder dicht zu verschließen und rasch aufzubauchen.

Lieferformen

SIHA Milchsäure 80 % hat die Artikelnummer 64.207 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

30 kg PE-Kanister
1100 kg PE-Container mit Gitterkörper
Tankwagen auf Anfrage

HS Zolltarif Nr. 2918 11 00

Geprüfte Qualität

SIHA Milchsäure 80 % 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.

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.