

L+Weinsäure

100% L(+) Weinsäure

PRODUKTINFO

Weinsäure ist eine natürliche, lebensmitteltaugliche organische Säure zur Getränke stabilisierung. Dieses Produkt ist für den Getränkeeinsatz zugelassen. Die Dosierung unterliegt einer Mengenbeschränkung je nach Anwendungsgebiet und Jahrgang. Es dient dem Säuern von Getränken und deren pH-Wert-Regulierung.

VORZÜGE

- Säuerung des Produktes
- Lebensmittelqualität
- natürliche Säure

ANWENDUNG

L(+)-Weinsäure in der 10 bis 20-fachen Menge des zu behandelnden Getränkes lösen und dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Auf eine ausreichende Durchmischung achten. Durch den Zusatz wird die Weinsteinstabilität des Getränks negativ beeinflusst. Dies ist bei einer anstehenden Füllung zu berücksichtigen. Die Dosage richtet sich nach dem Anwendungsgebiet. Die maximal zulässige Menge für Sekt beträgt in Deutschland 1,5 g/hl. Mit jahrgangsbedingter Ausnahmegenehmigung kann auch der Einsatz im Most und Wein zulässig sein. Aktuelle Informationen erhalten Sie z.B. in Ihrem Fachlabor.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Neutral in Geruch und Geschmack
- Gut löslich

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg Papiersack mit PE-Einlage

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

