

L(+)-Weinsäure E 334**69.603****Aus Weinbauerzeugnissen gewonnene Weinsäure; zur Säuerung**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Wirkung Weinsäure verbessert Haltbarkeit und Geschmack säurearmer Weine.**Hinweis** Bitte die gesetzlichen Grenzwerte beachten**Dosage** 30 – 60 g/hl; gesetzliche Grenzwerte beachten**Lagerung** Kühl und trocken, vor Fremdgeruch geschützt, lagern!**Gebindegrössen**
1 kg Dose Art.-No. 69.603.01
5 kg Eimer Art.-No. 69.603.05
25 kg Sack Art.-No. 69.603.25**Produktspezifikation****Beschreibung**
Aussehen farblose Kristalle bzw. rieselfähiges weisses Pulver
Geschmack fast geruchlos, sauer im Geschmack**Durchschnittsanalyse**
Trocknungsverlust (%) < 0,5%
Gehalt (%) > 99,5% der Trockensubstanz
Schmelzbereich (OC) 168-170
Spezifische optische Drehung (°) 12-12,8 (20% w/v)
Sulfatasche (%) < 0,05
Oxalate (ppm) < 100
Schwermetalle (ppm) < 10
Blei (ppm) < 5
Quecksilber (ppm) < 1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäss Richtlinie 96/77/EG sowie der Ph. Eur., des D.A.B. und des Codex Oenologique International.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt.
- Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäss VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- ist demnach als Verarbeitungshilfsstoff gemäss VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang VI Teil B bzw. als Zutat nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs nach Teil A für die Herstellung von "Bio"-Lebensmitteln zulässig.
- darf nach "Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung - Spirituosen-" verwendet werden.
- enthält keine der in der Richtlinie 2007/68/EG genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Wir garantieren weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Quelle: C. Schliessmann Kellerei-Chemie, Schwäbisch Hall