

# Zitronensäure E 330

**69.602****Lebensmittelzusatzstoff bzw. zur Kupferreinigung****Technische Informationen und Gebrauchshinweise**

**Wirkung** Zitronensäure verbessert den Geschmack von Weinen aus säurearmem Obst mit weniger als 5 g Gesamtsäure pro Liter.

Aufgrund ihrer Eigenschaft, Metalloxide und Kalk zu lösen, eignet sich Zitronensäure auch zur Reinigung verfärbter Kupfer- und verkalkter Edelstahl- oder Porzellanflächen oder zur Neutralisierung nach einer Laugenreinigung.

**Hinweis** Zitronensäure kann von vielen weinschädlichen Mikroorganismen verstoffwechselt werden. Dem ist durch entsprechende Konservierungsmassnahmen vorzubeugen!

**Dosierung als Zusatzstoff** Fruchtweine: Nach Fruchtwein-Richtlinie von 2001 max. 3 g/l  
Traubenwein: Nach Weinrecht auf einen max. Gesamtgehalt von 1 g/l

**Dosierung als Schmutzlöser** in 2 – 20 %iger wässriger Lösung

**Lagerung** Kühl und trocken lagern!

**Gebindegrössen**

1 kg Dose	Art.-No. 69.602.01
5 kg Eimer	Art.-No. 69.602.05
25 kg Sack	Art.-No. 69.602.25

**Produktspezifikation**

**Beschreibung**

Aussehen	farblose, grobkörnige, rieselfähige Kristalle
Geruch	neutral

**Durchschnittsanalyse**

Wassergehalt (%)	Feuchte: 0,4; Kristallwasser: 8,5
Gehalt (%)	91
Asche (%)	0.025
Oxalate (ppm)	30
Schwermetalle (ppm)	3
Arsen (ppm)	0.1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäss Richtlinie 96/77/EG.

**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