

Aepfelsäure E 296

69.610

DL-Äpfelsäure zur Säuerung von Fruchtweinen

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Wirkung	DL-Äpfelsäure verbessert den Geschmack von Fruchtweinen aus säurearmen Fruchtsäften mit weniger als 5 g Gesamtsäure pro Liter.	
Hinweis	DL-Äpfelsäure kann von Milchsäurebakterien verstoffwechselt werden (Biologischer Säureabbau), was unerwünscht sein kann.	
Dosierung	Nach Fruchtwein-Richtlinie von 2001 max. 3g/l	
Lagerung	trocken	
Produkt-spezifikation		
Beschreibung	Aussehen	kristallines, weisses, rieselfähiges Pulver
	Geruch	neutral
Durchschnitts-analyse	Optische Drehung (°)	0
	Gehalt (%)	>99
	Asche (%)	0.05
	Fumarsäure (%)	0,2
	Maleinsäure (%)	0,02
	Schwermetalle (ppm)	<10
	Arsen (ppm)	<2
	Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäss Richtlinie 2000/63/EG.	
Erklärungen	Das Produkt <ul style="list-style-type: none">• ist ein synthetisch hergestellter Stoff, der aufgrund seiner Reinheit frei ist von genetischem Material.• 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 Zutat nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs gemäß VO (EWG) Nr. 2092/91 Anhang VI 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.	
Gebindegrössen	1 kg Packung Art.-No. 69.610.01 5 kg Packung Art.-No. 69.610.05 25 kg Sack Art.-No. 69.610.25	

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