



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 11/2003

Seite 1/1

Kaliumsorbat

- E 202, Konservierungsstoff für
Süßreserve und Wein -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Kaliumsorbat ist das Salz der Sorbinsäure, in dessen Form sie aufgrund der wesentlich besseren Löslichkeit in Wasser angewendet wird. Sorbinsäure findet aufgrund ihrer physiologischen Unbedenklichkeit, Geruchs- und Geschmacksfreiheit und ihrer Wirksamkeit gegen Hefen und Schimmelpilze in vielen Lebensmitteln Verwendung. Die konservierende Wirkung von **Kaliumsorbat** beruht auf der Eigenschaft, lebenswichtige Enzyme des mikrobiellen Stoffwechsels zu hemmen.

Anwendungsbereiche:

Die Verwendung von **Kaliumsorbat** ist dann sinnvoll, wenn die in einer vorgängigen Feinfiltration nicht entfernten Hefen und Schimmelpilze an ihrer Vermehrung und ihrem Stoffwechsel gehindert werden sollen. Ein gleichzeitig bestehender Schutz gegen Bakterien durch freie SO₂ ist dabei unumgänglich. So lässt sich keimarme Süßreserve mit **Kalium-**

sorbat und mindestens 100 mg freier SO₂ pro Liter haltbar machen. Die Zugabe von **Kaliumsorbat** zum weitgehend keimfrei filtrierten Wein vor der Abfüllung dient als Sicherheit zur Verhinderung einer Nachgärung auf der Flasche.

Dosierung:

Der gesetzlich zulässige Grenzwert für Sorbinsäure im Wein beträgt 200mg/l. Dies entspricht einer Maximaldosierung von **27g Kaliumsorbat pro hl**, die aus technologischer Sicht auch nicht unterschritten werden sollte.

Die erforderliche Menge ist am Tag vor der Füllung direkt in den Tank einzurühren.

Besondere Hinweise:

Kaliumsorbat wirkt nicht gegen Milchsäurebakterien. Ganz im Gegenteil können mikrobiologisch verursachte Umwandlungsprozesse der Sorbinsäure zum gefürchteten „Geranienton“ führen. Gegen Bakterien muss deswegen ausreichend geschwefelt werden.

Weine, die zum Export nach Japan gedacht sind, dürfen keine Sorbinsäure beinhalten, d.h. **nicht mit Kaliumsorbat** behandelt werden.

Gebindegröße:

1 kg Beutel (Nr. 5301)
25 kg Sack (Nr. 5303)

Lagerung:

Kühl, trocken, dunkel und geruchsfrei lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.