

## Getränkestabilisierung

### Milchsäure 80 %



**Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel aus Eaton's Begerow Product Line ist eine biologisch gewonnene organische Säure, wie sie in der Natur vor allem in Milch sowie in fast allen Pflanzen vorkommt. Sie besitzt eine hohe Reinheit und ist speziell für die Anwendung im Fruchtweimbereich ausgewählt. Der Gehalt an reiner Milchsäure beträgt 80 %.**

#### Anwendung

Nach der „Fruchtwein-Richtlinie 2001“ ist die Verwendung von Milchsäure bis zu einer Höchstmenge von gesamt 3 g/l zulässig (Abschnitt IV: Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe/Zusatzstoffe, Absatz A: Allgemein, Satz 9).

Eine Säurekorrektur mit Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel hat folgende Vorteile:

- Biologische Stabilisierung säurearmer Weine
- Die frühzeitige Anhebung der titrierbaren Gesamtsäure auf 6 – 8 g/l (berechnet als Weinsäure) unterdrückt den Biologischen Säureabbau, Fehlgärungen und die Bildung flüchtiger Säure durch unerwünschte Mikroorganismen
- Geschmackskorrektur
- Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel verleiht dem Fruchtwein eine milde Säure, ohne wertvolle Geschmacks- und Aromakomponenten zu maskieren
- Verbesserung der Stabilität von Fruchtweinen

#### Anwendungsmengen

Die Menge von 3 g/l reiner Milchsäure 100 % entspricht 3,75 g/l bzw. 3,13 ml/l Milchsäure 80 %.

#### Dosierungstabelle:

Gewünschte Säureanhebung 80 % um (g/l)*	Menge ml/hl	Milchsäure g/hl
0,5	62,7	75,0
1,0	125,4	150,0
1,5	188,1	225,0
2,0	250,8	300,0
2,5	313,5	375,0

\* titrierbare Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure

#### Anwendungszeitpunkt

Die frühzeitige Anwendung von Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel bereits im Moststadium, vor der Vergärung, wird besonders zum Schutz vor mikrobiellem Verderb empfohlen.

#### Besonderer Hinweis

In hochkonzentrierter Milchsäure liegt ein Teil der Säure in veresteter Form vor. In 80%iger Milchsäure sind davon ungefähr 7 – 8 % enthalten. Dieser Anteil zerfällt nach der Zugabe zum Getränk bei Raumtemperatur innerhalb weniger Stunden. Bei Kellertemperatur kann sich dieser Zeitraum auf einige Tage ausdehnen. Erst nach dieser Zeit stellt sich der gewünschte Säurewert (titrierbare Gesamtsäure berechnet als Weinsäure) ein. Eine Kontrolle der Gesamtsäure sofort nach der Zugabe der Milchsäure ergibt somit immer zu niedrige Werte.

#### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

#### Lagerung

Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel ist kühl, trocken und an einem geruchsneutralen Ort zu lagern. Angebrochene Gebinde sind sofort wieder dicht zu verschließen und rasch aufzubrauchen.

#### Lieferformen

Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel mit der Artikelnummer HW.011 wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

30 kg PE-Kanister  
1200 kg PE-Container mit Gitterkörper

HS Zolltarif: 2918 11 00

## Gepürfte Qualität

Milchsäure 80 % Stabilisierungsmittel wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgute überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

### Zentrale Nordamerika

44 Apple Street,  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel.: +1 732 212-4700

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel.: +49 2486 809-0

### Internormen Product Line

Friedensstrae 41  
68804 Altluenheim, Deutschland  
Tel.: +49 6205 2094-0

### Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim,  
Deutschland  
Tel.: +49 6704 204-0

### Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso  
07251-500 - Guarulhos  
Brasilien  
Tel.: +55 11 2465 8822

### China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,  
Changning District,  
Shanghai 200335, China  
Tel.: +86 21 5200 0422

### Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
Tel.: +65 6825 1668

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com). Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)

Nicht alle Produkte der Eaton's Begerow Product Line sind in allen Regionen verfügbar. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Eaton Niederlassung, um die Verfügbarkeit zu ermitteln.

© 2013 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen.

Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide

DE  
B 5.5.9  
03-2013