

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

## Kaliumsorbat

- E202, Lebensmittelzusatzstoff mit  
konservierender Wirkung -

Stand 03\_2022

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Vorkommen und Bedeutung:

Sorbinsäure ist ein Naturstoff, der beispielsweise in Vogelbeeren als natürlicher Konservierungsstoff vorkommt. Bei der Herstellung vieler Lebensmittel findet synthetisch hergestellte Sorbinsäure aufgrund ihrer physiologischen Unbedenklichkeit und Geschmacksneutralität als Konservierungsstoff vornehmlich gegen Hefen und Schimmelpilze Verwendung. Gegen Bakterien wirkt sie weniger gut.

#### Eigenschaften und Wirkung:

**Kaliumsorbat** ist das Salz der Sorbinsäure, in dessen Form sie aufgrund seiner wesentlich besseren Wasserlöslichkeit angewendet wird. Die konservierende Wirkung in einer Mindestkonzentration von 0,1-0,2% bereits im leicht sauren pH-Bereich von 5-6 beruht auf der Eigenschaft, lebenswichtige Enzyme des mikrobiellen Stoffwechsels zu hemmen.

#### Weinbereitung:

Die Verwendung von **Kaliumsorbat** bietet die Möglichkeit, Trauben-, Frucht- und Honigwein ohne Erhitzung und ohne Sterilfiltration haltbar abfüllen zu können. Damit ist sie eine bequeme Konservierungsmethode für im Kleinbetrieb erzeugte Weine: Sorbinsäure hindert die wenigen, durch Selbstklärung oder Feinfiltration nicht zu beseitigenden Hefezellen und Schimmelpilzsporen am Auskeimen, der Vermehrung und ihrer Stoffwechselfähigkeit. Unter der Voraussetzung eines ausreichend hohen Gehalts an freier schwefli-

ger Säure ist der Wein zugleich vor bakteriellem Verderb geschützt. Dennoch ist Vorsicht geboten: Wurde nicht hoch genug geschwefelt, droht ein Weinefehler: Da **Kaliumsorbat** nämlich nicht gegen Milchsäurebakterien wirkt, vermögen diese die Sorbinsäure zum „**Geranienton**“ abzubauen.

Auch Süßreserve (unvergorener Traubenmost zur späteren Abrundung des Weines aus demselben Most) aus einwandfreiem Lesegut lässt sich lediglich nach Feinfiltration keimarm und kalt mit 150mg freier SO<sub>2</sub> und 270mg **Kaliumsorbat** pro Liter kostengünstig im Glasballon einlagern.

#### Anwendung:

**Kaliumsorbat** kann entweder in flüssigen Rezepturen direkt eingerührt oder zuvor in einem flüssigen Rezepturbestandteil aufgelöst einem Zwischen- bzw. dem Endprodukt der Lebensmittelherstellung zugegeben werden.

#### Lebensmittelrechtliches:

Die EU-VO Nr. 1129/2011 regelt, welchen Lebensmitteln **Kaliumsorbat** in welchen Höchstdosierungen zugesetzt werden darf.

#### Dosierungsbeispiele:

Oberflächenbehandlung von nicht wärmebehandelten, getrockneten Fleischprodukten (Rohwurst und -schinken): Ohne Beschränkung. Gemüse in Essig, Öl oder Lake; Fleisch- und Käseanaloge auf Proteinbasis: Max. 2700mg/kg. Salate und würzige Brotaufstriche: Max. 2025mg/kg. Zuckerarme Konfitüren, Marmela-

den und Gelees sowie sonstige Brotaufstriche auf Fruchtbasis; kandiertes Obst und Gemüse; Aspik; Würzmittel und Senf: Max. 1350mg/kg.

Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen): Max. 675mg/L.

Aromatisierte Getränke (nicht auf Milchbasis): Max. 405mg/L

#### Details für die Weinbereitung:

Der Grenzwert für Sorbinsäure in Trauben- und Fruchtweine 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.

**Bio-Weine** und Weine, die für den **Export** z.B. nach Japan vorgesehen sind, dürfen keine Sorbinsäure enthalten, d.h. nicht mit **Kaliumsorbat** behandelt worden sein.

#### Gebindegrößen:

50g-Dose	(Nr. 5300)
1 kg Beutel	(Nr. 5301)
25 kg Sack	(Nr. 5303)

#### Lagerung:

Kühl, trocken, dunkel und geruchsneutral 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.

