

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

## Kaliumsorbat

- E202, Lebensmittelzusatzstoff mit  
konservierender Wirkung -

Stand 08\_2020

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

Sorbinsäure ist ein Naturstoff, der beispielsweise in Vogelbeeren als natürlicher Konservierungsstoff vorkommt. Bei der Herstellung einiger Lebensmittel findet Sorbinsäure aufgrund ihrer physiologischen Unbedenklichkeit, Geschmackneutralität und ihrer Wirksamkeit gegen Hefen und Schimmelpilze Verwendung, z.B. zur Oberflächenbehandlung von getrockneter Rohwurst und Rohschinken.

Bei der Weinbereitung hat sie hauptsächlich bei der Einlagerung von Süßreserve (unvergorener Traubenmost zur späteren Abrundung des Weines aus demselben Most) Bedeutung.

#### Beschreibung / Wirkung:

**Kaliumsorbat** ist das Salz der Sorbinsäure, in dessen Form sie aufgrund seiner wesentlich besseren Wasserlöslichkeit angewendet wird. Die konservierende Wirkung beruht auf der Eigenschaft, lebenswichtige Enzyme des Stoffwechsels von Hefen und Schimmelpilzen zu hemmen. Gegen Bakterien wirkt sie weniger gut.

#### Weinbereitung:

Die Verwendung von **Kaliumsorbat** zur mikrobiologischen Stabilisierung bietet die Möglichkeit, Trauben-, Frucht- und Ho-

nigwein bzw. Süßreserve ohne Erhitzung, ohne Sterilfiltration und ohne aseptische Bedingungen bei der Abfüllung abzufüllen bzw. einzulagern.

Dies erklärt die Bedeutung von **Kaliumsorbat** als bequeme Konservierungsmethode für im Kleinbetrieb bereitete Weine und Partien, die nicht durch kaltsterile oder warme Abfüllung haltbar gemacht werden können bzw. sollen: Sorbinsäure hindert die wenigen, durch Selbstklärung oder Feinfiltration nicht zu beseitigenden Hefezellen und Schimmelpilzsporen an ihrer Vermehrung, Auskeimung und Stoffwechselfähigkeit. Ein ausreichend hoher Gehalt an freier SO<sub>2</sub> schützt den Wein zugleich vor bakteriellem Verderb.

Auch Süßreserve 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.

Die Zugabe von **Kaliumsorbat** zum weitgehend keimfrei filtrierten Wein vor der Abfüllung dient gelegentlich der zusätzlichen Sicherheit gegen Nachgärungen.

#### Dosierung:

Der gesetzlich zulässige Grenzwert für Sorbinsäure in Trauben- und Fruchtwein 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.

#### Weitere wichtige Hinweise:

**Kaliumsorbat** wirkt nicht gegen Milchsäurebakterien. Ganz im Gegenteil kann der von ihnen verursachte Abbau der Sorbinsäure zum „**Geranienton**“, einem sehr gefürchteten Weinefehler führen. Um dies zu vermeiden, muss deshalb ausreichend hoch geschwefelt werden.

**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:

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.