

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

Stand 2_2022

L(+)-Weinsäure E334

- Lebensmittelzusatzstoff zur Verbesserung von Geschmack, Haltbarkeit und Oxidationsschutz sowie für Weingärungen unter Säureschutz -
Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Seite 1/1

Vorkommen und Herstellung:

L(+)-Weinsäure ist eine der in vielen Lebensmitteln anzutreffenden Genuss säuren. Gemüse- und Obstkonserven, Konfitüren, Teigwaren und Getränken setzt man sie als Säuerungsmittel bzw. zur Unterstützung von Konservierungsverfahren zu.

Natürlicherweise kommt **L(+)-Weinsäure** in vielen Früchten und vor allem Weintrauben vor. Sie wird aus Weinbauerzeugnissen und Rückständen der Weinbereitung wie z.B. dem Weinstein gewonnen, der bei der Weinbereitung kristallin anfällt. So erfüllt sie die unter anderem weinrechtliche Forderung nach landwirtschaftlichem Ursprung.

Eigenschaften und Wirkung:

L(+)-Weinsäure ist in Reinsubstanz ein kristallines, gut wasserlösliches Pulver.

Weinsäure kann Lebensmitteln zur Verstärkung des **sauren Geschmacks** oder –über die Absenkung des pH-Wertes- für die Wirksamkeit thermischer oder chemischer Konservierungsverfahren und damit für die Verbesserung der **Haltbarkeit** zugegeben werden. Als Komplexbildner schützt **Weinsäure** außerdem vor Oxidation.

Sie ist ähnlich wie Milchsäure nur schwer biologisch abbaubar. Deshalb eignet sie sich bei der Weinbereitung sehr gut zur Ansäuerung von Traubenmosten und

-maischen, die sorten- oder jahrgangsbedingt von sich aus weniger Säure mitbringen, als für eine saubere, reintonige Vergärung notwendig ist.

Hier bewirkt **Weinsäure** zu Beginn der Gärung eine deutlich effektivere Absenkung des pH-Wertes als die ebenfalls zugelassene Milch- oder Äpfelsäure. Letztere sind dagegen im Weinstadium der Weinsäure überlegen, weil sie nicht zum Weinsteinausfall beitragen.

Anwendung:

Weinsäure 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 Weinsäure zugesetzt werden darf.

Dosierungsbeispiele:

Den meisten dafür zugelassenen Lebensmitteln wie Speiseeis, Streichfetten, Süßwaren, Gemüse- und Obstkonserven, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Kartoffelnoggi, Salaten, würzigen Brotaufstrichen, Gemüsesäften, verarbeiteten Fleisch-, Fisch- und Eiprodukten usw. darf **Weinsäure** ohne Beschränkung zugegeben werden. Höchstdosierungen gel-

ten für die Traubenweinbereitung: -Trauben, Maische, Most, Jungwein und Wein: Max. 400g/hl

Hinweis für Traubenwein:

Die Zugabe von L(+)-Weinsäure kann die erst Wochen später auftretende Ausfällung von Kalium in Form von Weinstein verursachen oder verstärken. Dies beeinträchtigt zwar nicht die Absenkung des pH-Wertes im Maische- oder Moststadium, wohl aber die Kalkulierbarkeit einer Säuerung im Weinstadium.

Die deutsche Gesetzgebung verbietet die Verwendung von **Weinsäure** bei der Fruchtweinbereitung.

Analytischer Hinweis:

1g **L(+)-Weinsäure** wird durch Titration analytisch auch als 1g Weinsäure erfasst.

Gebindegrößen:

100g-Dose	(Nr. 5326)
1kg-Beutel	(Nr. 5327)
10kg-Eimer	(Nr. 5327/1)
25kg-Sack	(Nr. 5328)

Lagerung: Trocken

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.