

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 1_2020

L(+)-Weinsäure E334

- Lebensmittelzusatzstoff zur Verbesserung von Geschmack und Haltbarkeit, auf ausnahmsweise behördliche Zulassung hin auch für Traubenweine -
Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Seite 1/1

Vorkommen und Herstellung:

L(+)-Weinsäure ist eine der in vielen Lebensmitteln anzutreffenden Genusssäuren. 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.

L(+)-Weinsäure kann Lebensmitteln zur Verstärkung des **saueren Geschmacks** oder –über die Absenkung des pH-Wertes– für die Wirksamkeit thermischer oder chemischer Konservierungsverfahren und damit für die Verbesserung der **Haltbarkeit** zugegeben werden.

L(+)-Weinsäure ist ähnlich wie Milchsäure nur schwer biologisch abbaubar. Deshalb eignet sie sich bei der Traubenweinbereitung sehr gut zur Ansäuerung

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

Hier bewirkt **L(+)-Weinsäure** im Most- und Maischestadium eine deutlich effektivere Absenkung des pH-Wertes als die ebenfalls zugelassene Milch- oder Äpfelsäure. Letztere sind dagegen im Weinstadium der Weinsäure überlegen, weil kein Risiko für die Weinsteinstabilität sind.

Die pH-Absenkung vor der Gärung vermindert die Bildung von Fehlparfums und das Risiko bakteriell verursachter Weinfehler. Zudem verbessert sie die Wirksamkeit der Schwefelung (mit Schwefeldioxid oder **KALFIT**).

Anwendung:

L(+)-Weinsäure kann entweder direkt eingerührt oder zuvor in einem flüssigen Rezepturbestandteil aufgelöst in einem Zwischen- bzw. dem Endprodukt der Lebensmittelherstellung zugegeben werden.

Lebensmittelrechtliches:

Die EU-VO Nr. 1129/2011 regelt, welchen Lebensmitteln Weinsäure in welchen Maximaldosierungen zugesetzt werden darf. Ggf. wird dort auch auf produktspezifische Richtlinien oder Verordnungen verwiesen.

Dosierungsbeispiele:

Traubenweinbereitung:

-Trauben, Maische, Most, Jungwein: Max. 150g **Weinsäure**/hl
-Wein: Max. 250g **Weinsäure**/hl

Hinweis: 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.

Fruchtweine: Keine Zulassung nach deutscher Gesetzgebung!

Gemüse- u. Obstkonserven, Konfitüren, Teigwaren: Unbeschränkt

Analytischer Hinweis:

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

Gebindegrößen:

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.