

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

Seite 1/1

Mostmilchsäure E270

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

Vorkommen und Herstellung:

Milchsäure ist eine der in vielen Lebensmitteln anzutreffenden Genusssäuren mit antioxidativer Nebenwirkung. Ihr natürliches Vorkommen in fermentierten Lebensmitteln wie Sauerkraut, Joghurt, Sauerteig oder Wein ist Ergebnis der Stoffwechsellätigkeit von Milchsäurebakterien. Anderen Lebensmitteln wie Gemüse- und Obstkonserven, Teigwaren und Getränken wird sie erforderlichenfalls zugesetzt. Die Herstellung der als „**Mostmilchsäure**“ bezeichneten über 80%igen L-Milchsäure erfolgt biotechnologisch durch Fermentation von Kohlenhydraten.

Eigenschaften und Wirkung:

Mostmilchsäure ist eine farblose bis leicht bräunliche, viskose Flüssigkeit mit typischem Fermentationsduft.

Lebensmitteln wird sie zur **Geschmacksverbesserung** oder –über die Absenkung des pH-Wertes- für die Wirksamkeit thermischer oder chemischer Konservierungsverfahren und damit für die Verbesserung der **Haltbarkeit** zugegeben.

Milchsäure ist nur schwer biologisch abbaubar. Deshalb eignet sie sich zudem sehr gut zur Ansäuerung pflanzlicher Rohwaren, die anschließend einer Fermentation zugeführt werden.

Der Zusatz von Milchsäure zu Maischen aus Obst und Getreide oder zu Fruchtsäften sichert die „**reintönige Vergärung**“ dieser Substrate zu Brennmaischen und Fruchtweinen. Damit meint man eine Gärführung, die die Vermehrung und Stoffwechsellätigkeit der zugesetzten Reinzuchthefer gegenüber den Aktivitäten unerwünschter, mit dem Rohstoff eingetragener Bakterien fördert. Diese „Vergärung unter Säureschutz“ vermindert die Bildung von Fehlparfums und das Risiko bakteriell verursachter Wein- und Destillatfehler.

Zudem verbessert der aufgrund der Säurezugabe geringere pH-Wert des fertigen Weines die Wirksamkeit seiner Schwefelung (mit Schwefeldioxid oder **KALFIT**) und damit seine Haltbarkeit.

Anwendung:

Mostmilchsäure kann entweder direkt unverdünnt eingerührt oder zuvor in einem flüssigen Rezepturbestandteil vorverdünnt dem Zwischen- oder Endprodukt der Lebensmittelherstellung zugegeben werden.

Lebensmittelrechtliches:

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

Verordnungen verwiesen.

Dosierungsbeispiele:

Traubenweinbereitung:

-Trauben, Maische, Most, Jungwein: Max. 225g bzw. 188ml
Mostmilchsäure pro hl
-Wein: Max. 375g bzw. 313ml
Mostmilchsäure pro hl

Fruchtweine: max. 3g bzw. 2,5ml
Mostmilchsäure pro Liter (nach deutscher Gesetzgebung nicht für Honigweine zulässig!)

Gemüse- und Obstkonserven, Konfitüren, Gelees, Marmeladen: Unbeschränkt

Analytischer Hinweis:

1,5g bzw. 1,25ml **Mostmilchsäure** werden (vollständig erst einige Tage nach der Zugabe) durch Titration analytisch als 1g Weinsäure erfasst.

Gebindegrößen:

250ml-Flasche (Nr. 5394)
1L-Flasche (Nr. 5395)
10L-Kanister (Nr. 5396)
20L-Kanister (Nr. 5397)

Lagerung:

 Bei 15-20°C

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.