

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

Mostmilchsäure E270, 80%ig

Stand 3_2022

- Lebensmittelzusatzstoff zur Verbesserung von Geschmack und Haltbarkeit, zum Schutz vor Oxidation sowie für Vergärungen unter Säureschutz -
Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Seite 1/1

Vorkommen und Herstellung: Milchsäure (2-Hydroxypropionsäure) ist eine der in vielen Lebensmitteln anzutreffenden Genussäuren 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 mit *Lactobacillus ssp.*

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 (z.B. Pasteurisation von Sauerkonserven) oder chemischer Konservierungsverfahren und damit für die Sicherstellung 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.

So sichert der Zusatz von Milchsäure zu Maischen aus Obst und Getreide oder zu Frucht- und Traubensäften die „**reintönige Vergärung**“ dieser Substrate zu Brennmaischen und Fruchtweinen. Dies meint eine Gärführung, die die Vermehrung und Stoffwechsellätigkeit der ebenfalls zugesetzten Reinzuchthefer gegenüber den Aktivitäten unerwünschter, mit dem Rohstoff eingetragener Bakterien und weniger säuretoleranter Wildhefen fördert. Diese „Vergärung unter Säureschutz“ vermindert die Bildung von Fehlparomen und das Risiko bakteriell verursachter Wein- und Destillatfehler.

Zudem begünstigt 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 Milch-

säure zugesetzt werden darf.

Dosierungsbeispiele:

Den meisten dafür zugelassenen Lebensmitteln darf **Mostmilchsäure** ohne Beschränkung zugegeben werden, mit folgenden Ausnahmen:

Traubenweinabereitung:

Trauben, Maische, Most, Jungwein, Wein: Max. 500ml/hl

Fruchtweine:

Max. 380ml/hl
(nach deutscher Gesetzgebung nicht für Honigweine zulässig!)

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)
5L-Kanister	(Nr. 5398)
20L-Kanister	(Nr. 5397)

Lagerung: Kühl und dunkel.

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.