

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**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

Brennereitechnologie

## PM-Säure

Stand 07/2018

- Kombi-Konzentrat aus Phosphor- und Milchsäure zur Ansäuerung von Maischen aus Obst, Getreide, Topinambur -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Historie:

**PM-Säure** ist das Ergebnis von Untersuchungen an der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil, die vor inzwischen fast 50 Jahren durchgeführt und in der „Kleinbrennerei“ veröffentlicht wurden. Seitdem hat dieser Säureschutz für Brennmaischen vor allem in der Schweiz und in Österreich weite Verbreitung gefunden. In deutschen Abfindungsbrennereien dagegen darf **PM-Säure** aufgrund ihrer gleichzeitigen Wirkung als Hefenährstoff erst seit dem Auslaufen des Branntweinmonopols Anfang 2018 verwendet werden.

#### Wie wirkt PM-Säure?

Die Ansäuerung von Brennmaischen bereits beim Einmaischen hemmt die Entwicklung schädlicher Bakterien und ihre Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte (Acetaldehyd, Essigsäure, Buttersäure, Acrolein, Mannit).

Die Vergärung von Maischen insbesondere aus säurearmen Früchten, Getreide und Topinambur unter Säureschutz verbessert nachgewiesenermaßen deutlich die Qualität der daraus gewonnenen Destillate. Sie enthalten im Vergleich zu Destillaten aus nicht angesäuerten Maischen erheblich geringere Konzentrationen an flüchtigen Säuren, Estern und praktisch keine der für verdorbene Maischen charakteristischen Komponenten.

Zugleich intensiviert der Säureschutz die Aromen der vergorenen Frucht und der sauberen alkoholischen Gärung im Destillat.

Darüber hinaus verbessern vor allem höhere Dosierungen an **PM-Säure** die Haltbarkeit vergorener Maischen während einer anschließenden mehrmonatigen Lagerung.

#### Was ist PM-Säure?

**PM-Säure** ist ein Konzentrat aus Phosphor- und Milchsäure in Lebensmittelqualität. Einerseits ist sie weniger aggressiv als **konzentrierte Schwefelsäure**, andererseits aber eine deutlich stärkere Säure als unsere (Frucht-) **Säure-Kombination MS**.

**PM-Säure** kann -anders als Schwefelsäure- keinen Schwefeldioxid-Stich im Destillat verursachen. Gegenüber Fruchtsäuren ist sie viel sparsamer im Verbrauch. Außerdem liefert **PM-Säure** der gärenden Hefe lebenswichtiges Phosphat.

#### Dosierung/Anwendung:

**PM-Säure** sollte vor der Verarbeitung zunächst durch vorsichtiges Einrühren in die etwa 10-fache Wassermenge verdünnt werden. Von dieser Verdünnung muss nun beim Einmaischen so viel zugesetzt und sorgfältig eingerührt werden, wie zur Erzielung folgender pH-Werte nötig ist:

**Obst und Topinambur: pH 3,0**

**Getreide, Malz, Kartoffeln: pH 4,7**

Der pH-Wert sollte dabei unbedingt mit Teststäbchen oder besser mit einem pH-Meter gemessen werden. Einzelheiten enthält unser Info-Blatt „Brenner-pH-Meter“.

Die folgenden Dosierungsangaben sind ungefähre Erfahrungswerte, ausgedrückt als **unverdünnte PM-Säure pro hl Maische**.

Steinobst:	ca. 300 ml
Kernobst:	ca. 200 ml
Getreide/Malz:	ca. 150 ml
Topinambur:	ca. 400 ml

#### Gebindegröße:

1 L-Flasche	(Nr. 5861)
10 L-Kanister	(Nr. 5862)

#### Arbeitssicherheit:



**Gefahr**

**PM-Säure** ist ätzend. Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Produkt gibt das Etikett und das Sicherheitsdatenblatt.

#### Lagerung:

Für Kinder unzugänglich, fest verschlossen, geruchsneutral.

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.