

## Produktspezifikation

**Produkt:** Schwefelsäure, chemisch rein, Art.-Nr. 0423

### Beschreibung

- Schwefelsäure 75%ig zur Ansäuerung von Brennmaischen aus Obst, Korn, Kartoffeln und Topinambur
- Aussehen: viskose, klare, farblose, stark ätzende, ölig wirkende Flüssigkeit
- Geruch: neutral

### Durchschnittsanalyse

- |                  |             |                |      |
|------------------|-------------|----------------|------|
| • Dichte (20°C): | 1,66 – 1,68 | • Eisen (ppm): | <100 |
| • Gehalt (%):    | 74-76       | • Blei (ppm):  | <5   |

Die Reinheit der Schwefelsäure entspricht den Anforderungen für ihre Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff in Maischen aus den oben genannten Rohstoffen, die einer alkoholischen Gärung unterzogen und danach zur Gewinnung des Alkohols destilliert werden.

### Wichtige Hinweise für die Anwendung

Aufgrund ihrer stark ätzenden bzw. oxidierenden Eigenschaften ist Schwefelsäure ein Gefahrstoff, dessen Verwendung besonderer Sicherheitsvorkehrungen bedarf! Einzelheiten finden Sie auf dem Etikett und im Sicherheitsdatenblatt.

Die Ansäuerung von Brennmaischen mit Schwefelsäure kann unter ungünstigen Umständen einen Schwefeldioxidstich im Destillat verursachen. Da „PM-Säure“ diesen Nachteil nicht hat, ist ihr für die Erzeugung von Qualitätsdestillaten gegenüber der Schwefelsäure der Vorzug zu geben.

### Erklärungen

Das Produkt

- ist ein anorganischer Stoff, der aufgrund seiner Reinheit frei ist von organischem und damit genetischem Material.
- enthält keine der in der LMIV EU Nr. 1169/2011 Anh. II genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- Einige Anbauverbände schließen die Verwendung von Schwefelsäure bei der Herstellung von Bio-Spirituosen aus. In diesen Fällen sollte auf Milch- oder Äpfelsäure bzw. unsere Maischeschutzsäure „Säurekombination MS“ ausgewichen werden.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-