Technisches Datenblatt

Getränkestabilisierung
Kaliumsorbat

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen. Es dient der Verhinderung von Nachgärungen in gefüllten Flaschen, die durch reinfizierte Hefen nach der entkeimenden Endfiltration ausgelöst werden können.

Die spezifischen Vorzüge von Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel:

- Verhindert sicher Nachgärungen auf der Flasche
- Hohe Produktreinheit
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Leichtes Lösungsvermögen

Anwendung

Voraussetzung für die sichere Anwendung von Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel ist eine weitgehend sterile Arbeitsweise bei der Flaschenfüllung:

- Sterilisation der Abfüllanlage (Filter und Füller sterilisieren)
- Mindestgehalt an freier SO_2 von ca. 30 – 40 mg/l
- Geringe Hefezellzahl nach der Abfüllung

Zur sicheren Vermeidung eines Weinfehlers („Geranienton“) sollte Sorbinsäure nur bei der Abfüllung eingesetzt werden.

Anwendungsmengen:
Die Wirkung der Sorbinsäure im Wein ist abhängig vom pH-Wert (optimaler Bereich pH ca. 3,0), Alkoholgehalt und SO_2-Gehalt. Da diese Faktoren in der praktischen Anwendung nicht exakt in ihrem Zusammenwirken bekannt sind, sollte mit der höchstzulässigen Menge von 268 mg/l = 26,8 g/hl gearbeitet werden.

Zugabe zum Getränk:
Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel sollte nicht als Vorratslösung hergestellt, sondern dem Getränk immer trocken unter intensivem Rühren zugemischt werden. Die Säuren des Weines setzen die wirksame Sorbinsäure aus dem Kaliumsalz frei. Aufgrund der geringen Löslichkeit kann es bei Überkonzentration zu Ausfällungen kommen. Um einen solchen Wirkungsverlust zu vermeiden, rührt man das scharf filtrierte Getränk während der Zugabe intensiv um. Die Zugabe sollte erst unmittelbar vor der Abfüllung erfolgen.

Falls das Getränk einem Erhitzungsprozess ausgesetzt wird, sollte der Kaliumsorbatzusatz erst nach der Abkühlung erfolgen.

Hinweis:
Um Geschmacksfehler zu vermeiden, dürfen Traubenmoste oder Wein nach dem Zusatz von Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel nicht vergoren oder dem biologischen Säureabbau ausgesetzt werden. Wichtig ist, dass Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel stets aus unversehrter Verpackung angewendet wird, da sonst die Gefahr von Geschmacksfehlern im Getränk nicht auszuschließen ist.

Produkteigenschaften

Kaliumsorbat ist das Kaliumsalz der Sorbinsäure, einer alipathischen, ungesättigten Fettsäure. Es besitzt bei niederen pH-Werten, wie sie Wein oder Traubenmoste aufweisen, eine gute Hemmwirkung gegen Hefen und Schimmelpilze. Bakterien werden durch Kaliumsorbat oder freie Sorbinsäure kaum beeinflusst. Wegen der wesentlich besseren Löslichkeit und Beständigkeit des Kaliumsorbats im Vergleich zur freien Sorbinsäure wird zur Getränkestabilisierung ausschließlich Kaliumsorbat eingesetzt.

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel ist licht- und sauerstoffempfindlich.

Die gesetzlich zulässige Einsatzmenge beträgt bei Wein maximal 268 mg/l (26,8 g/hl) entsprechend einem Sorbinsäurezusatz zum Getränk von 200 mg/l.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel ist ein Stabilisierungsmittel von hoher Qualität. Es ist weitgehend geruchs- und geschmacksneutral. Angebrochene Packungen sollten möglichst bald verbraucht werden. Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel sollte kühl in gut verschlossener Verpackung an einem geruchsneutralen, trockenen und gelüfteten Ort aufbewahrt werden.

Powering Business Worldwide

Lieferformen

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel mit der Artikelnummer 65.101 wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg	Aluminiumverbundfolie
10 x 1 kg	Im Karton

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel mit der Artikelnummer HW.006 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg	PE-Beutel im Karton

Geprüfte Qualität

Kaliumsorbat Stabilisierungsmittel wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter *filtration@eaton.com* oder online unter *eaton.com/filtration*

DE
B 5.5.7
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.

Powering Business Worldwide