

APFELSÄURE

E 296

DL-Apfelsäure.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2019/934 und dem Food Chemical Codex (FCC).

Physische Eigenschaften

Erscheinungsform..... fein granuliertes Pulver
Schmelzpunkt..... 127 – 132°C

Chemische Analysewerte

Reinheitsgrad (Gehalt an Apfelsäure).....	> 99%	Eisen.....	< 10 ppm
Maleinsäure.....	< 0,05%	Quecksilber.....	< 1 ppm
Fumarsäure.....	< 1%	Cadmium.....	< 1 ppm
Schwefelaschen.....	< 0,1%	Chloride (HCl).....	< 1 g/kg
Arsen.....	< 3 ppm	Sulfate (H ₂ SO ₄).....	< 1 g/kg
Blei.....	< 2 ppm	Zyanid (HCN).....	< 1 ppm

Anwendung in der Önologie

Maximale Anwendungsdosis:

Die Säuerung von Most und Wein muss den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und Nr. 2019/934 entsprechen.

Dabei unterscheidet der Gesetzgeber zwischen folgenden Produkten: frische Trauben, Traubenmost, teilvergorener Traubenmost, noch in Gärung befindlicher Jungwein und Wein.

- Für die oben aufgeführten Produkte beträgt die gesetzliche Höchstdosis 53,3 meq/L, was 357 g/hL Äpfelsäure entspricht (entspricht 4 g/L ausgedrückt als Weinsäure).
- Für Schaumweine beträgt die gesetzliche Höchstdosis 20 meq/L, was 134 g/hL Äpfelsäure entspricht (entspricht 1,5 g/L ausgedrückt als Weinsäure). Beachten Sie die geltenden Vorschriften.

Zur Erinnerung: Die angegebenen maximalen Ansäuerungs Dosen gelten für alle zugelassenen Säuren, allein oder in Kombination verwendet.

Beachten Sie die geltenden Verwaltungsvorschriften. Führung eines Handhabungs- und Verwahrungsregisters. Es wird empfohlen, Ihren Önologen zu konsultieren, um die Vorversuche vor der Behandlung durchzuführen.

Anwendung: Direkt im Most oder im Wein auflösen. Bei Vorkommen von viel CO₂ kann es zu Schaumbildung kommen. Es ist ratsam, vorsichtig zu verfahren.

Empfehlung zur Lagerung

In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

Verpackung

25-kg-Sack.



LAFFORT
l'œnologie par nature