

Antworten zum Rundschreiben T 17-2014, U 12-2014, Mi 10-2014
„Bierrechtliche Zulässigkeit des Produktes AnGus^{1516®} der Erbslöh Geisenheim AG“
des Deutschen Brauer-Bundes e.V. vom 11.4.2014

In seinem Rundschreiben vom 11.4.2014 wirft der DBB einige Fragen zu unserem Produkt AnGus^{1516®} auf, die wir gerne in der gebotenen Kürze beantworten.

1. Ist AnGus^{1516®} ein Klärmittel, das trübungsverursachende Stoffe aus Flüssigkeiten abtrennt?

Ja! AnGus^{1516®} adsorbiert Oxalate, die Ca-Salze der Oxalsäure, und Hydrophobine, von auf der Gerste wachsenden Pilzen gebildete Proteine. Oxalate und Proteine gehören, wie jeder Brauer weiß, zu den klassischen Trübungsfaktoren des Bieres und werden als solche auch in der brautechnischen Literatur beschrieben.

2. Wirkt AnGus^{1516®} ausschließlich adsorbierend oder mechanisch und läßt sich dies nachweisen?

Ja! Wie die meisten Klärmittel wirkt AnGus^{1516®} adsorbierend, sprich die Trübungspartikel werden an der Oberfläche des Klärmittels gebunden und so aus der Flüssigkeit entfernt. Diese Oberflächenbindung zeigt sich auf rasterelektronenmikroskopischen Aufnahmen, die Sie auf unserer Internetseite finden. Ein chemischer Abbau der Trübungspartikel oder eine enzymatische Umwandlung findet nicht statt.

3. Gehen von AnGus^{1516®} mehr als „technisch unvermeidbare Anteile“ auf das Bier über, wenn, wie der DBB meint, 10% von AnGus^{1516®} als Calcium in Lösung gehen?

Nein! Zuerst einmal muß man korrekt von „technisch unvermeidbaren Rückständen“ sprechen, da Klärmittel im Sinne des Lebensmittelrechts Verarbeitungshilfsstoffe und diese europaweit einheitlich definiert sind. Rückstände sind nicht mengenmäßig definiert. Deshalb kommt es nicht darauf an, ob nun laut DBB 10% von AnGus^{1516®} als Calcium in Lösung gehen oder ob es nach unseren Messungen eher 6-8% sind. Da sich dieses „in Lösung gehen“ wie bei anderen Klärmitteln, etwa Kieselgur, technisch nicht vermeiden läßt, handelt es sich um einen unvermeidbaren Rückstand. Im Übrigen kommt es bei der empfohlenen Dosierung von AnGus^{1516®} zu einem Eintrag von 30 – 40 mg Calcium/Liter, während man bei Kieselgur bis zu 1000 mg/L „bierlösliches Calcium“ (Monatsdienst für Aus- und Weiterbildung der Brauwelt, Nr. 33/34 (2004)) beobachtet.

Die leichte pH-Wert Erhöhung durch Anwendung von AnGus^{1516®} in der Würze wird während der Gärung wieder ausgeglichen.

Fazit: Es gibt keine objektiven, brautechnischen oder lebensmittelrechtlichen Gründe, die gegen die Verwendung von AnGus^{1516®} zur Reinheitsgebots-konformen Bierherstellung sprechen!

Für ergänzende Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter 06722 708 0 oder nutzen Sie den Download-Bereich auf www.ersloeh.com. Dort finden Sie neben dem Rechtsgutachten zur Verkehrsfähigkeit auch den spurenanalytischen Prüfbericht zu AnGus^{1516®}.

Ihre Erbslöh Geisenheim AG, Mai 2014