



Boerovin

L(+)-Milchsäure 80 %, in Lebensmittelqualität

Produkterläuterung

Boerovin ist eine auf die Trauben- und Fruchtw Weinherstellung abgestimmte flüssige Milchsäure. Die Reinheit von Boerovin entspricht den Anforderungen an die Lebensmittelqualität. Gehalt an reiner Milchsäure: 80 %. Fruchtsäuren bilden das Rückgrat des Weines. Sie schützen ihn in Verbindung mit einem ausreichenden Alkoholgehalt gegen mikrobiellen Verderb, z. B. durch Bakterien. Dieser Schutz ist gewährleistet ab einer titrierbaren Gesamtsäure von ca. 5 g/L, berechnet als Weinsäure. Diese kritische Grenze sollte möglichst in keinem Stadium der Weinerzeugung unterschritten werden. Das Behandlungsziel ist die Säureanhebung als zusätzlicher mikrobiologischer Schutz und zur Verbesserung der Geschmacksintensität. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

In hochkonzentrierter Milchsäure liegt ein Teil der Milchsäure in gebundener Form vor. Bei 80%iger Milchsäure entspricht dies 7 - 8 %. Dieser Anteil hydrolysiert nach Zugabe zu dem Getränk temperaturabhängig zeitlich verzögert. Bei der Kontrolle der Säure durch Bestimmung der titrierbaren Gesamtsäure mittels einfacher Titration mit NaOH ist dies zu berücksichtigen.

| Gewünschte Säureanhebung (g/L) um*) | Boerovin (mL/100 L) | bzw. g/100 L |
|-------------------------------------|---------------------|--------------|
| 0,5 | 63 | 75 |
| 1,0 | 126 | 150 |
| 1,5 | 188 | 225 |
| 2,0 | 251 | 300 |
| 2,5 | 313 | 375 |
| 3,0 | 376 | 450 |

*) titrierbare Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure

Im Weinbereich ist eine Ansäuerung in den Weinbauzonen A und B der EU nur in Jahrgängen mit Sondergenehmigung zugelassen. In solchen Fällen darf die Säuerung im Traubenmost bis zu einer Höchstmenge von 1,5 g/L, ausgedrückt in Weinsäure durchgeführt werden. Im Wein darf bis zu einer Höchstmenge von 2,5 g/L, berechnet als Weinsäure, gesäuert werden. Dies gilt uneingeschränkt für die Weinbauzone C.

Vorteile von Boerovin

- nicht biologisch abbaubar
- keine Gefahr der Kristallausscheidungen und damit verbundenem Kaliumverlust
- sensorisch milder und harmonischer als Äpfel- und Citronensäure
- flüssig - kein Auflösen - kein Verklumpen - direkt dosierbar

Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.