



Boerovin

Biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure (flüssig 80 %)

Produkterläuterung

Boerovin ist eine auf die Trauben- und Fruchtweinherstellung 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) 606/2009 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.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).
Version 002 – 04/2009 JM – Druck 25.04.2019