



Boerovin

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

Produkterläuterung und Wirkungsziel

Boerovin ist eine auf die Trauben- und Fruchtwineherstellung 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 den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

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 pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure durchgeführt werden. Im Wein darf bis zu einer Höchstmenge von 2,5 g pro Liter, 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 AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Version 001 – 12/2009 AW – Druck: 25.02.2010