

L-(+)- WEINSÄURE, NATÜRLICH

Ihre Vorteile

Zuverlässiger und qualifizierter Handelspartner.
Aus natürlichem Ursprung hergestellt.

Produktion

Bei der Fermentation von Weintauben zu Wein entsteht als Nebenprodukt Weinstein (Kaliumbitartrat). Industriell wird aus diesem Ausgangsprodukt in weiteren Prozessschritten die Weinsäure hergestellt.

Qualitäten

Pulverform

Haltbarkeit

48 Monate

Verpackung

- 25 kg lebensmitteleugliche Polyethylen Papiersäcke.
- 20 kg oder 50 kg Fibertrommeln mit einem internen Polyethylenbeutel.
- 400-500-1000-1250 kg Polypropylen Big Bags mit einem internen Polyethylenbeutel

Anwendung

- Lebensmittel (Backwaren, Süßwaren)
- Getränke
- Milchprodukte (Eiscreme)
- Technische Anwendungen

Legislation

Die langjährige Verwendung in Lebensmitteln, sowie die jüngsten wissenschaftlichen Untersuchungen, sorgen für die vollständige Sicherheit dieses Naturprodukts. So ist es auch im Lebensmittelgesetz anerkannt. Natürliche Weinsäure wird von der FAO/WHO als absolut unbedenklich anerkannt und ist nach den EU-Gesetzen (Richtlinie 96/77/EG und 2244/2002) ein zugelassener Lebensmittelzusatzstoff. Die Food & Drugs Administration stuft Weinsäure als GRAS (generally recognized as safe) ein.

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:

Atlantic Chemicals Trading GmbH

Philipp Pfennigschmidt
Hermannstraße 46
20095 Hamburg
Deutschland
Tel.: +49 40 33 44 19 128

Mirek Šivel
Tyršova 940
696 81 Bzenec
Tschechien
Mobil: +420 602 536 264