

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

Brennereitechnologie  
und -analytik



0791 97191-0



0791 97191-25



service@c-schliessmann.de



www.c-schliessmann.de

Stand: 02/2020

## **Natriumhydroxid E 524**

**- Lebensmittelqualität gemäß VO (EU) Nr.231/2012 -**

Natriumhydroxid findet als für Lebensmittel allgemein zugelassener Zusatzstoff unter anderem bei der Herstellung von Laugengebäck, Oliven, Kakao, Würzmitteln, Konfitüren und Gelees Verwendung.

In der Obstbrennerei und Spirituosenindustrie werden wässrige, stark alkalische Lösungen von Natriumhydroxid („Natronlauge“) für die Korrektur des pH-Wertes in Brennmaischen, Emulsionslikören sowie für die Behandlung fehlerhafter Destillate (z.B. erhöhter Estergehalt) herangezogen.

### Herstellung von Natronlaugen:

Benötigte Menge Natriumhydroxid vorsichtig in die in einem hitzebeständigen Gefäß vorgelegte Wassermenge einrühren. Dabei unbedingt Schutzbrille und Schutzkleidung tragen!

### Hinweis:

Aluminium ist gegenüber Natronlauge nicht beständig!