

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

Natronlauge 15 % **- Lebensmittelqualität E 524 -**

Verwendungszweck:

Bei der Spirituosenerzeugung dient Natronlauge der Anhebung des pH-Wertes zur Vermeidung oder Behebung folgender Fehler: Eiweißgerinnung in milch- oder sahnehaltigen Likören; Essigstich, erhöhter Estergehalt in Obstdestillaten; Schwefeldioxidstich in Wein-, Hefe- oder Tresterbränden.

Unser Infoblatt „Spirituosenfehler“ enthält Einzelheiten zur Anwendung und Dosierung.