

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Brennereitechnologie
und -analytik



0791 97191-0



0791 97191-25



service@c-schliessmann.de



www.c-schliessmann.de

Stand: 02/2020

Soda E 500(i)

- Natriumcarbonat als Lebensmittelzusatzstoff, für die Reinigung empfindlicher Oberflächen sowie das Weingrünmachen von Holzfässern -

Natriumcarbonat ist als für Lebensmittel allgemein zugelassener Zusatzstoff Bestandteil von Backpulver, Gebäck, Schmelzkäse und anderen Milcherzeugnissen. Außerdem findet es bei der Zucker-, Kakao- und Kaffeeherstellung Verwendung. In Brennereien und Kellereien dienen wässrige, schwach alkalisch reagierende Sodalösungen der schonenden Reinigung von schwer abspülbaren Oberflächen und Materialien, die gegenüber aggressiveren chemischen Reinigungsmitteln schlecht beständig sind, z.B. Holzoberflächen. Die Fachliteratur beschreibt das „Weingrünmachen“ von Holzfässern mit Hilfe einer heißen oder kalten Sodabeize (1-2kg Soda pro hl Wasser).

Anwendung bei der Reinigung von Behältern:

- Soda in etwa 2 %iger Konzentration in 70°C heißem Wasser anrühren
- Schmutzkrusten durch Einweichen in Sodalösung quellen lassen
- zugängliche Oberflächen mit Sodalösung abbürsten
- unzugängliche Oberflächen mit Sodalösung spülen
- mit sauberem heißem Trinkwasser nachspülen

Hinweis:

Aluminium und pechartige Schmelzmassen sind gegenüber Sodalösung nicht beständig!